

WITTECHOCOLADE- TRIFLE MET LIMONCELLO EN PEREN

Krijg je veel gasten? Met een trifle zit je altijd goed! Deze variant met kruidige, in witte wijn gepocheerde peren, cake met limoncello, witte chocolade en een topping van goudspray zal zeker in de smaak vallen.

Taartschaal op voet (Oldenhof), vaas als trifle-vorm (Xenos), gouden sterrenslinger (Hema), gouden stippenslinger (Wedding Deco), bordjes met goudmotief (kringloopwinkel), champagneglazen (Dille & Kamille) bewerkt met glasverf (Pipoos).



Verheng desserts

ROMIGE VANILLE- KOKOSIJSJES

Niet moeilijk te maken, maar wát een effect! Romige kokosijsjes met een witte chocolade-gouddip.

Vogeltje (Hema), behang als tafelloper (behangzaak), bord (kringloopwinkel).



Alsof deze desserts van zichzelf al niet indrukwekkend genoeg zijn, hebben ze óók nog eens een gouden touch. Het enige nadeel? Aanvallen mag pas ná het voor- en hoofdgerecht.

PAVLOVA

Deze taart heeft een knapperige schuimbodem met chewy binnenste en een topping van slagroom, zoete mango en fris-zure passievrucht.

Bord (Zara Home), hertje (Sissy-Boy), glaasje met gouden rand (Søstrene Grene), kerstballetjes (Hema), kant als tafelkleed (stoffenzaak).

PAVLOVA MET MANGO EN PASSIEVRUCHT

(8-10 personen)

● 4 eiwitten (M) ● 100 g kristalsuiker ● 100 g poedersuiker ● 2 tl maïzena ● 125 ml slagroom ● 1 el suiker ● 1 mango, geschild en in plakken gesneden ● 4 passievruchten, uitgelepeeld ● grove goudparels*

Verwarm de oven voor tot 100 °C. Klop met de mixer of in de keukenmachine in een schone kom de eiwitten tot stevige pieken. Voeg de kristalsuiker al kloppend beetje bij beetje toe en klop het nog in ± 5 min. helemaal stijf. Meng de poedersuiker met de maïzena en spatel door het eiwit. Teken met potlood op een bakplaat bekleed met bakpapier een cirkel van 24 cm Ø. Draai het bakpapier om (de cirkel is nog zichtbaar) en verdeel het schuim over de cirkel. Maak een kuil in het midden. Droog de pavlova 2 uur in de oven en laat

in de uitgeschakelde oven met de deur op een kiertje afkoelen. Laat voor een knapperige pavlova nog 6-8 uur in een uitgeschakelde dichte oven afkoelen en drogen.

Bewaar het schuim eventueel in een luchtdichte trommel. Klop vlak voor het serveren de slagroom stijf met de suiker en schep hem in de kuil van de pavlova. Verdeel de mango en de passievrucht erover en bestrooi met goudparels.

Bereidingstijd: ± 40 min. + 2 uur oventijd + 8 uur drogen

Vorbereidingstip: je kunt de pavlova van tevoren maken en in een luchtdichte trommel bewaren. Bereid het fruit vast voor en bewaar het in luchtdichte doosjes.

Serveertip: de pavlova is heerlijk met muntthee of groene thee met fruitstukjes.

Decoratietip: maak je eigen kersttafelkleed door witte stof of een papieren tafellaken te bestempelen met gouden kerstfiguren.

*Online te koop of bij taartwinkels.



WITTECHOCOLADETRIFLE MET LIMONCELLO EN PEREN

(15-20 personen)

● 5 grote rijpe peren, geschild ● 1 fles witte wijn, bijv. Sauvignon blanc ● sap en rasp van 1 citroen ● 1 kaneelstokje ● stukje verse gember van ± 5 cm, in plakjes ● 1 roombotercake (± 450 g), in blokjes ● 2 borrelglaasjes limoncello of citroensiroop ● 375 g witte chocolade + 1 reep van 100 g om te garneren ● 750 ml slagroom + extra geklopte slagroom om te versieren ● 675 gram mascarpone ● 1 tl vanille-extract ● goudspray*

Doe de peren in een pan met de wijn, sap en rasp van de citroen, het kaneelstokje en de gember. Breng aan de kook en laat op laag vuur afgedekt in ± 35 min. gaarkoken. Neem ze uit de pan en laat ze afkoelen en uitlekken. Snijd de peren in parten, verwijder het klokhuis en snijd de helften in plakjes.

Besprenkel de cakeblokjes met de limoncello. Breek de 375 g chocolade in kleine stukjes en doe in een hittebestendige kom. Smelt de chocolade au bain-marie door de kom te plaatsen op een pan met zachtjes kokend water. Zorg dat de kom het water niet raakt. Dek af en zet het vuur uit. Roer af en toe tot de chocolade is gesmolten.

Klop met de mixer de slagroom tot zachte pieken. Neem de kom met de chocolade van het vuur en klop er met de mixer de mascarpone door. Schep het mengsel samen met het vanille-extract meteen door de slagroom. Houd een paar plakjes peer apart. Verdeel 1/3 van de cakeblokjes over de bodem van een glazen schaal of vaas en verdeel daar 1/3 van de peer over. Bedek met 1/3 van het chocolademengsel. Herhaal 2x voor 9 lagen in totaal. Laat in de koelkast in ± 2 uur of liever een nacht opstijven. Laat de chocoladereep om te garneren in de magnetron iets zachter worden. Je moet met een dunschiller mooie krullen van de zijkant kunnen 'schillen'. Neem elke 10 sec. uit de magnetron om te controleren. Schep vlak voor het serveren de extra slagroom, de achtergehouden peren en de chocolade-

krullen op de trifle en bespuit met goudspray.

Bereidingstijd: ± 90 min. + afkoelen + een nacht opstijven

Vorbereidingstip: je kunt de trifle voorbereiden op de garnering na.

Serveertip: geef kleine glaasjes ijskoude limoncello bij de trifle.

*Online of bij taartenwinkels te koop.

GOUDEN MACARONS MET SPICY ZOETE AARDAPPELVULLING (± 50 stuks)

voor de macarons

● 200 g amandelpoeder ● 200 g poedersuiker ● 2x 80 g eiwit (van ± 5 eieren) ● 200 g fijne tafelsuiker

voor de vulling ● 300 g gecondenseerde melk (blikje, inh. 400 g) ● 1 theelepelmetschep vijfkruidenpoeder of 1/2 el kaneel, 1/4 el gemberpoeder en 1/4 el kardemompoeder ● 1 vanillestokje, merg er uitgeschraapt ● 350 g zoete aardappel, geschild en in kleine blokjes ● 50 g boter ● 250 g witte chocolade, in stukjes ● 3 el likeur (optioneel), bij voorbeeld kastanje- of sinaasappellikeur of rum ● eetbaar goudpoeder*

Extra nodig: digitale weegschaal, keukenmachine of elektrische mixer en kom, suikerthermometer, spuitzak met gladde spuitmondjes van 8-10 mm en van 5-6 mm, zacht penseel

Verhit voor de vulling de boter in een koekenpan en smoor hierin de aardappelblokjes met het zout in 15-20 min. zacht en gaar. Laat 10 min. afkoelen en pureer in een hoge mengbeker met een staafmixer. Druk de puree door een zeef en zet opzij. Er blijft dan 250 à 275 g puree over. Breng de gecondenseerde melk met de specerijen en het vanillemerg aan de kook en laat 5 min. zachtjes trekken. Roer de aardappelpuree door de hete melk, breng weer aan de kook en laat 2 min. zachtjes pruttelen. Roer van het vuur af de witte chocolade erdoor en blijf roeren tot deze gesmolten is. Laat volledig afkoelen en opstijven buiten de koelkast. Weeg intussen voor de macarons in een steelpan met dikke bodem de fijne suiker af en schenk er 8 cl water bij. Breng samen

SPICY GOUDEN MACARONS

Gouden macarons met een bijzondere vulling van zoete aardappelpuree met gemalen kaneel en kardemom en gemberpoeder.

Petitfourbordjes (Studio Engelen), kanten stof Sunrid als tafelkleed (Ikea), grote confetti (Wedding Deco).

aan de kook en laat koken tot de suiker is opgelost en de siroop 110 °C heeft bereikt. Weeg ondertussen in de kom van de keukenmachine 80 g eiwit af en klop het eiwit stijf. Giet, met de mixer een stand lager, in een dun straaltje de kokendhete suikerstroop bij de geklopte eiwitten. Mix door totdat het meringueschuim is afgekoeld, zo'n 10-15 min..

Maal voor de amandelpasta het amandelpoeder met de poedersuiker in de keukenmachine in ± 5 min. tot een fijn mengsel. Zeef het poeder boven een kom. Weeg 80 g eiwit af en klop door het amandelmengsel tot je een dikke pasta hebt. Spatel een derde van het meringueschuim door het amandelmengsel tot het goed gemengd en soepel is. Spatel dan voorzichtig nog een deel van het resterende schuim erdoor en tot slot het laatste deel tot een homogeen en heel lichtjes vloeibaar, maar stevig mengsel.

Zet 4 bakplaten bekleed met bakpapier en superdun ingevet met neutrale olie, klaar. Vul een spuitzak met het spuitmondje van 8-10 mm. met het macaronbeslag. Spuit haaks op het bakpapier en op 1 cm hoogte mooie ronde bergjes van 3½ à 4 cm met een onderlinge afstand van 5 cm en ga door tot het beslag op is. Duw met een iets natgemaakte vinger de puntjes van het spuiten voorzichtig plat. Laat de macarons 1 uur drogen aan de lucht bij kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 125 °C hete lucht (bak liefst een oventhermometer mee ter controle) en bak de macarons plaat voor plaat in ±10 min. gaar, laat enkele seconden met de ovendeur open vocht ontsnappen en bak de macarons dan nog 5 min. verder. Ze mogen niet bruin worden. Trek voorzichtig aan het bakpapier het vel met macarons op een koude ondergrond en laat ze helemaal afkoelen. Haal ze daarna voorzichtig los en bewaar ze in een afgesloten trommel tot gebruik, met een velletje bakpapier ertussen als je ze stapelt.

Doe de vulling over in de spuitzak met gladde spuitmond van 5 mm. Spuit een dot vulling op de onderkant van een macaron en druk er voorzichtig een tweede macaron op. Bepoeder de macarons met goudstof met behulp van het penseel.

Bereidingstijd: ± 40 min. + ± 1 uur afkoelen + 4x ± 15 min. oventijd

Vorbereidingstip: zowel de macarons als de vulling kun je al een dag van tevoren maken.

Variatietip: vervang de zoete aardappel door pompoen. Een snelle vulling maak je met gezoete kastanjepuree uit blik, vermengd met de vanillemerg en de specerijen.

Kliekjestip: vulling over? Vul er kant-en-klaare taartbodempjes mee, besmeer er plakken chocoladecake mee of gebruik als vulling voor zelfgemaakte bonbons.

*Online te koop of bij taartwinkels.



ROMIGE VANILLE-KOKOSIJSJES
(6 stuks)

- 450 g vanille-ijs ● 2 el kokoslikeur (bijv. Malibu) of kokossiroop (bijv. Monin) ● 50 g geraspte kokos ● 100 g witte chocolade
- diverse gouden dips, bijv. confetti, pareltjes, flakes, sterretjes en eetbaar bladgoud*
- Extra nodig: ijslollyvormpjes en ijsstokjes

Laat het ijs iets zachter worden in een ruime kom. Klop er met een mixer de kokoslikeur en de kokos doorheen. Doe het ijs in de vormpjes, steek er een stokje in en laat in de vriezer in ± 8 uur of een hele nacht helemaal hard worden. Neem uit de vriezer, houd de vorm even onder stromend heet water en haal de ijsjes uit de vorm. Laat ze los in de vriezer in ± 10 min. weer helemaal hard worden van buiten. Smelt de chocolade au bain-marie, zorg dat de komt het water niet raakt. Doop de ijsjes tot de helft in de gesmolten chocolade en daarna in de diverse dips. Laat de ijsjes weer helemaal koud worden in de vriezer.

Bereidingstijd: ± 25 min. + een nacht vriestijd

Vorbereidingstip: je kunt de ijsjes helemaal van tevoren maken en in de vriezer bewaren.

Decoratietip: knip uit goudkleurig behang een tafelloper of placemats, waardoor de schaal met ijsjes nóg mooier uitkomt.

*Online of bij taartwinkels te koop.

BAKED ALASKA (8-10 personen)

- 1 chocoladecake (± 450 g) ● 4 tl sinaasappellikeur of sinaasappelsiroop ● 1½ l pecan-karamelijs ● 4 eiwitten (M) ● 100 g fijne kristalsuiker ● 100 g poedersuiker ● goudsterretjes*

voor de crunch ● 300 g fijne kristalsuiker ● 100 g pecannoten, gehakt ● 1 tl zoutvlokken

Extra nodig: cakevorm van ± 24 cm lang bekleed met plasticfolie, crèmebrûléebrander (eventueel)

Smelt voor de crunch in een grote koekenpan met dikke bodem op matig vuur de kristalsuiker zonder te roeren tot hij goudbruin karamelliseert. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Voeg de pecannoten toe aan de karamel en schud de pan even zodat ze goed bedekt zijn. Schenk de karamel in een dun laagje uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en strooi het zout erover. Laat volledig afkoelen en breek in stukjes. Snijd de cake over de lengte in 3 lange plakken en besprenkel met de likeur. Laat het ijs iets zachter worden buiten de vriezer. Leg 1 plak cake in de vorm, en verdeel er de helft van het ijs en de helft van de crunch over. Dek af met een tweede plak cake, verdeel er de rest van het ijs en de crunch over en dek af met de laatste plak cake. Laat in de vriezer in ± 2 uur weer helemaal opvriezen. Klop vlak voor het serveren met de mixer in een vetvrije kom de eiwitten tot stevige pieken. Voeg de kristalsuiker al kloppende in kleine porties toe en klop het eiwit helemaal stijf. Spatel de poedersuiker door het eiwit. Neem de vorm uit de vriezer, los de ijscake en bestrijk hem met het eiwitmengsel. Zet een paar minuten onder een hete grill, of karamelliseer het eiwit met een crèmebrûléebrander. Bestrooi met goudsterretjes en serveer meteen.

Bereidingstijd: ± 40 min. + afkoelen + 2 uur vriestijd

Vorbereidingstip: je kunt de vorm met de ijscake al van tevoren maken en in de vriezer bewaren. Ook kun je het eiwit vast opkloppen.

Serveertip: serveer een glas gekoelde witte dessertwijn zoals Sauternes of muskaatwijn bij de baked Alaska.

*Online te koop of bij taartwinkels.

BAKED ALASKA

Deze baked Alaska is een klassiek dessert van lagen ijs en cake omhuld met eiwitschuim.

Servet (Dille & Kamille), mes (Søstrene Grene), vorkjes (Xenos), gebaksbordjes met gouden rand (Sissy-Boy), gebaksbordjes met gouden rand en bloemmotief (kringloopwinkel), cakeschaal (Studio Engelen).

Nóg meer toetjes waar je indruk mee maakt, vind je op margriet.nl/toetjes.