

Banketbakkersroom

- 150 milliliter melk
- 50 milliliter melk
- 30 gram suiker
- 20 gram bloem
- 2 eieren
- Vanille

Zet 150 milliliter melk en een beetje vanille op in een pannetje en laat deze langzaam heet worden. Doe de overige ingrediënten in een ander pannetje en roer die met een garde goed door elkaar tot je een gladde massa hebt. Zet deze op een vuurtje en doe langzaam scheutje bij scheutje de inmiddels heet geworden melk met vanille door deze massa heen.

Bananentaart

Dit bananentaart recept is gebaseerd op een stroop laag, bananen en cake en duurt ongeveer een uurtje om van het begin tot het eind een heerlijke taart op tafel te laten verschijnen.

- 50 gram roomboter.
- 55 gram bruine suiker.
- 60 gram stroop.

Doe bovenstaande mengsel in een pannetje op het vuur en verhit het tot de suiker opgelost is. Giet dit mengsel in een taartvorm. Snij 4 bananen in de lengte en leg deze op het mengsel in de taartvorm.

Maak het cakebeslag met het volgende ingrediënten:

- 100 gram zachte roomboter.
- 220 gram kristalsuiker.
- 155 gram bloem met hierdoor 1 theelepel bakpoeder.
- 4 eieren.

Klop de boter en de suiker door elkaar tot een gladde massa en doe daarna één voor één de eieren erdoor. Spatel daarna de bloem en bakpoeder met een snufje zout door dit mengsel totdat je de bloem niet meer ziet.

Giet dit beslag over de bananen heen en stop deze in een voorverwarmde oven van 180 graden Celsius.

Laat dit ongeveer 35 minuten in de oven staan. Je kunt de taart op de kop lossen uit de taartblik en je zult een verrukkelijke taart aanschouwen die met veel smaak opgegeten kan gaan worden.

Bij deze bananentaart recept kun je de bananen natuurlijk ook vervangen of aanvullen met andere vruchten zoals appels en peren en zo je eigen twist geven aan de taart

Soezen

- 100 milliliter water
- 40 gram boter
- Snufje zout
- 50 gram bloem
- 2 middelgrote eieren

Doe eerst het water, zout en boter in een klein steelpannetje en verwarm deze tot de boter gesmolten is. Verwarm het daarna tot je ziet dat het net begonnen is met koken en voeg vervolgens de bloem toe. Hou het pannetje op het vuur en blijft goed roeren. Je zult zien dat er een deeg vormt die je nog even 1 à 2 minuten op het vuur goed doorroerend laat garen.

Haal het pannetje van het vuur en voeg het ei toe. Je wil natuurlijk geen gebakken ei, dus zorg dat het pannetje niet al te heet is, en roer met een garde de eieren goed door het deegmengsel. Goed roeren is belangrijk en als je alle ei hebt toegevoegd moet je een mooi glad beslag in je pannetje hebben.

Spuut kleine bolletjes op een bakplaat en plaatst deze in een voorverwarmde oven op 200 graden. Na ongeveer 20 à 25 minuten zouden de soezen 2 à 3 keer zo groot en mooi goudbruin van kleur zijn.

Haal ze uit de oven en laat ze nog even 15 minuten afkoelen, voordat je deze vult met slagroom, of indien je het lekker vindt banketbakkersroom.

Wafels

- 190 gram bloem.
- 1 theelepel bakpoeder.
- 1 eetlepel suiker.
- 1 ei.
- 190 milliliter melk.
- 3 eetlepels zonnebloemolie

Meng alle ingrediënten door elkaar en bak de wafels in een wafelijzer goudbruin.

Chocolate Chip Cookies

- 113 gram boter - zacht
- 180 gram (basterd) suiker
- 1 ei
- Zakje vanillesuiker
- 200 gram bloem.
- Snufje zout.
- 4 gram bakpoeder.
- Ongeveer 100 gram Chocola

Meng alle ingrediënten door elkaar heen. Doe het deeg in bolletjes op de bakplaat en bak deze af tot ze mooi bruin zijn.

Baklava

- 100 gram boter.
- 250 gram noten. (pistache walnoot amandel enz. wat je hebt)
- 25 gram suiker.
- 1 theelepel kaneel.
- 10 vellen filodeeg(ontdood)

Gebruik een ovenschaal van ongeveer 26 x 15 centimeter en vet deze in met een beetje boter. Verwarm de oven voor op 170 graden.

Smelt de boter in een pan en hak de nootjes fijn. Meng hierdoor suiker en kaneel.

Leg een velletje filodeeg op de bodem en bestrijk met boter. leg er een ander velletje op en herhaal dit totdat de helft vd filodeeg op is.(5 plakjes)

Verdeel het notenmengsel erover en dek af met een velletje filodeeg en bestrijk weer met boter. Herhaal dit tot het filodeeg op is.

Besprenkel de resterende boter over de bovenzijde en snijd met een scherp mes blokjes of ruitjes in de baklava.

Zet 35 minuten in de oven totdat de bovenzijde goudbruin is.

- 130 milliliter water.
- 170 gram suiker.
- 50 milliliter honing.
- 1 stuk sinaasappel rasp.

Verhit ondertussen voor de siroop het water, suiker, honing en sinaasappelrasp in een pannetje en roer totdat de suiker is opgelost. Laat het mengsel 20 minuten zachtjes koken tot het iets is ingekookt.

Haal de baklava uit de oven en giet de siroop er meteen overheen en laat het dan in zijn geheel afkoelen.