

feestelijk zoet van bakker Koen
van De Bakkerswinkel
marquise,
soufflé, trifle,
scones...



chocoladesoufflé



Koen Buntsma

Alles uit de eigen bakkerij van De Bakkerswinkel is puur en ambachtelijk. Koen Buntsma bakt voor de Amsterdamse filialen quiches en verleidelijk zoet. Koen: 'Geen strakke taarten met veel kunstgrepen, ik maak van kwaliteitsingrediënten iets eigens, bijna huiselijks. Wat niet wil zeggen dat álles supersimpel is. Ik ben geen patissier, maar kok en ga totaal voor smaak! Mijn advies: houd een generale repetitie, dan pakt je kerstzoet zeker goed uit. Voor kerst mag alles nóg feestelijker dan we normaal al doen, de red velvet-taart smaakt en oogt super – ter geruststelling: hij is ook op bestelling bij onze taartenwinkel te koop – en de marquise vind ik onwijs lekker, makkelijk te maken en dus ideaal voor kerst.'

RECEPTEN KOEN BUNTSMA (DE BAKKERSWINKEL) FOTOGRAFIE JEROEN VAN DER SPEK STYLING CYN FERDINANDUS
BEREIDING JACQUELINE PIETROWSKI PRODUCTIE MERIJN TOL

2 delicious.



red velvet-taart

zoet.



marquise van chocolade



chocoladescones met cranberry's

gebak (16-20 scones)

225 g boter

160 g kristalsuiker

2 g zout

2 eieren

150 g karnemelk

525 g zelfrijzendbakmeel

50 g cacaopoeder

100 g cranberry's

ook nodig: uitsteekvormpje Ø 6 cm

en 3 cm hoog

Voorbereiden: kan zelfs een week van tevoren als je ze afgekoeld afgedekt met plasticfolie invriest. Op de dag van gebruik haal je ze 4 uur van tevoren uit de vriezer. Verwarm de oven voor op 190°C. Meng boter, suiker, zout in een keukenmachine of met een mixer. Voeg de eieren en de karnemelk toe: zorg dat het mengsel loskomt van de kom - meng niet te lang. Voeg terwijl de keukenmachine draait of terwijl je mixt met een handmixer het zelfrijzend bakmeel en de cacaopoeder toe.

Bereiden: haal het deeg uit de kom en kneed op een schone werkbank nog even kort goed door, kneed de cranberries er voorzichtig doorheen. Rol het deeg uit tot het even hoog is als de hoogte van de steker (± 3-4 cm). Steek de scones uit met het uitsteekvormpje.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Zet een bakje water onder in de oven. Bak de scones in ± 25 min. op 190°C.

Serveer met clotted cream of dikke mascarpone evt. losgeroerd met wat crème fraîche en cranberryjam of een andere lekkere jam.

Bereiden ± 30 min. / oven ± 25 min.





warme chocoladetaartje met zachte kern



witte-chocoladetrifle

nagerecht (8-10 personen)

65 g witte chocolade
 1 eierdooier
 75 ml volle melk
 2 el framboise de bois (slijter) + extra
 25 g suiker
 1 eiwit
 250 ml slagroom
 3 plakken cake (van de basketbakker)
 250 g blauwe bessen
 geraspte witte chocolade
 cacao poeder

Vorbereiden:

kan 1 dag van tevoren.
 Smelt de chocolade au bain-maire (in een metalen kom op een pan, zorg dat de kom het water niet raakt). Haal de kom van de pan, roer met een garde de eierdooier erdoor en voeg daarna de melk en framboise de bois toe. Klop de helft van de slagroom lobbijg, tot yoghurt dikte, en zet deze afgedekt kort in de koelkast. Klop het eiwit met 15 g suiker stijf en spatel dit door de slagroom uit de koelkast.

Snijd de cake in blokjes van 2 cm. Spatel het roomeiwitmengsel door de chocolademassa. Doe in een ruime diepe glazen kom (Ø 20 cm) eenderde van de blokjes cake en besprenkel met nog wat framboise de bois. Verdeel eenderde van de blauwe bessen erover, verdeel daarna eenderde van de chocolademousse erover. Herhaal dit nog twee keer. Dek de trifle af met plasticfolie en laat in de koelkast opstijven tot gebruik.

Bereiden: Klop de rest van de slagroom met de rest van de suiker op tot lobbijg yoghurt dikte en schenk over de trifle. Rasp er rijkelijk witte chocolade overheen en bestrooi met wat cacao poeder. Serveer in kleine porties. Vorbereiden ± 45 min. / bereiden ± 5 min.

