

Uitdaging 11

Maak een gelukstaart, cake, of koekjes



Bereiding van de GELUKSBOL

- Roer de gedroogde alle goede van gist(eren) en de suiker door de GELUKSmelk en laat even wellen.
 - Zeef de bloem(tjes) voor extra gezelligheid in een beslagkom en voeg een snuffe zout en snuffe GELUK toe. Giet langzaam de halfvolle GELUKSmelk met al het geluk van gist(eren) er bij en klop met een mixer met deeghaken tot een plakkerig beslag. Mix het BLIJE eitje er bij. Dek de kom af met een vochtige doek en laat 60 minuten rijzen langs de GELUKKIGSTE PLEKKEN. Het beslag moet ongeveer 2 x zo veel worden.
 - Verhit de zonnebloem(olie) op 180 graden voor dat extra beetje kleur. Schep met water bevochtigde lepels (of een ijslepel) een bol beslag in het vet. Na een paar seconde zie je de GELUKSbol nog iets groter worden en komt hij naar boven drijven. Keer regelmatig om. Na ongeveer 6 minuten zijn de GELUKSbollen goudbruin en gaar van binnen. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met poedersuiker voor dat extra GELUKSgevoel. Nu kan je genieten van het ultieme GELUKSmomentje
- Ingrediënten lijst:

- 500 ml lauwe halfvolle GELUKSmelk we kijken alles van de positieve kant, daar worden wij GELUKKIG van.
- 500 gr bloem(etjes) wie wordt er nu niet GELUKKIG van bloem(etjes)
- 1 zakje a 7 gram gedroogde gist(eren) want in elke dag zit iets mooi's om GELUKKIG van te worden
- met 4 eetlepels lichtbruine basterd suiker komen ze als vliegen op de GELUKSbol af, wat een GELUK

- 1 blij ei met een blij ei proef je het GELUK
- snuffe zout en een snuffe GELUK

- 1 fles zonnebloem(olie) een prachtige zonnebloem om het geheel nog meer kleur te geven. Van bloemen wordt je GELUKKIG
- Poedersuiker voor dat extra GELUKSGEVOEL



Recept KitKat, M&M en Nutella taart.

Dit recept bestaat uit 2 delen. Eerst maak je de cake.

Daarna ga je de cake versieren.

Voor de cake heb je nodig:

- 600 gram eieren
- 300 gram suiker
- 300 gram bloem

Dit moet je doen:

- Weeg alles af in een aparte kom.
- Klop met de mixer de eieren en suiker ongeveer 10 minuten op de hoogste stand.
- Zet de mixer uit en zeef de bloem er doorheen.
- Spatel het goed door.
- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Pak 2 bakplaten en leg hier bakpapier op.
- Verdeel het deeg over 2 bakplaten en smeer helemaal uit.
- Bak de cake 12 minuten op 180 graden.
- Laat hem afkoelen.
- Gebruik een ronde taartbodem als mal en snij de cake zodat er 4 ronde taartbodems ontstaan.



Wat heb je nodig:

- Bladerdeeg 10 plakken
- Suiker
- Poedersuiker
- 1 ei
- Dr oetker banketbakkersroom
- Water
- Vers fruit gesneden
- 2 ronde mallen, 1 grote en 1tje net iets kleiner

Wat moet je doen:

- pak een bakplaat en bekleed deze met bakpapier
- Leg de vellen bladerdeeg neer op het stukje papier en laat ze onttdooien.
- Klop een ei los in een kommetje
- Verwarm de oven voor op 220 graden
- Steek het uit met het grootste rondje en smeer in met ei.
- Steek nu weer het grootste rondje uit en steek in dit grote rondje vervolgens ook met de kleine. Hierdoor krijg je alleen een dun randje. Leg dit op het eerste rondje en smeer weer in met ei.
- Doe dit totdat je 5 bakjes hebt gemaakt.
- Bak dit 8 minuten af op 220 graden.
- Laat dit afkoelen
- Meng 400 ml water met de banketbakkersroom en zet in de koelkast.
- Haal de dekseltjes van de bakjes. Dus het middelste gedeelte.
- Vul de bakjes met banketbakkersroom.
- Snij het fruit in plakjes
- Verdeel deze nu over de schelpjes.
- Poedersuiker erover en klaar is kees!





Hoe maak je Gelukskoekjes?

- 1 pak Koopmans Zandkoekjes
- 150 g roomboter of margarine
- 3 el bloem
- 1 ei
- Uitsteekvormpjes + sjabloon + poedersuiker
- bakplaat + bakpapier



- Verwarm de oven voor. (170 graden Elektrische oven)
- Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg een ei toe en de mix.
- Vet de bakplaat in met boter of gebruik bakfolie.
- Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.
- Doe het deeg in plasticfolie en leg het een half uur in de koelkast om op te stijven.
- Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot ongeveer 1 cm dik met deegroller.
- Steek de koekjes uit met een uitsteekvormpje en leg die op bakpapier op een bakplaat.
- Maak opnieuw een bal van het restdeeg en rol weer uit en steek de koekjes weer uit.
- Herhaal dit tot het deeg op is.
- Bestrijk de koekjes met losgeklopt ei.
- Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar en lichtbruin.
- Laat de koekjes eerst goed afkoelen tot ze stevig genoeg zijn om te decoreren.
- Hou het sjabloon op het koekje en strooi voorzichtig met poedersuiker.
- Niet teveel omdat de suiker dan onder het sjabloon terecht komt en het plaatje niet duidelijk wordt.
- SUCCES!



Ingrediënten

- 1 Pak beschuittaart
- 5 Eieren
- 50ml Water
- 1 Zakje luchtige botercreme
- 100g Roomboter
- 125ml Melk
- 100gr Hazelnootpasta
- 100gr Aardbeien jam
- 1 Pakje rolfondant wit
- 1 Pakje rolfondant bruin

- Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm voor op 170 graden
- Bekleed de bakvorm (hartvormig) met bakpapier
- Doe de beschuutmix, de eieren en het water bij elkaar in een beslagkom en klop het in 5 minuten tot een luchtig deeg
- Bak de bodem in 30 tot 40 min gaar en laat 10 min afkoelen op een rooster
- Verwijder na 10 minuten de bakvorm en leg de taart ondersteboven om af te koelen
- Klop ondertussen de boter zacht
- Voeg de melk en de botercreme aan de boter toe, mix op de laagste stand 1 min. Ga met een lepel over de bodem zodat alles goed gemengd is
- Voeg de hazelnootpasta toe & klop ongeveer 1 min op de middelste stand tot een luchtige creme
- Snijd de afgekoelde taart door midden, vul de taart met de jam en de helft van de botercreme
- Bestrooi het werkblad met een handje bloem, rol de witte fondant uit tot een plak van 2mm dik
- Gebruik een spatel om de botercreme over de taart te verdelen, zorg dat de taart geheel bedekt is.
- Bekleed met de witte fondant, rol de bruine fondant uit tot een plak van 2mm, steek met een hartjes sjabloon hartjes uit, bekleed de taart met hartjes