



zoet babbelonie

recepten desserts

dit is een klein boekje van en voor de vrouwen van Babelonië.
dit is een klein boekje vol recepten van desserts.
dit is een klein boekje voor een zoete zomer!

de recepten met één * zijn de makkelijkste (die kan je ook makkelijk met kinderen maken). die met 3 *** zijn de moeilijkste (maar misschien ook de lekkerste!)

ik wens jou een mooie, warme, vrolijke zomer!

en hopelijk tot in september in Babelonië!

lieve groetjes,

els



Makrout

ingrediënten

- deeg:
- 250 gr grove griesmeel
- 250 gr fijne griesmeel
- 1 eetlepel suiker
- 1 snuifje zout
- 100 gr gesmolten boter
- 1 theeglas koud water
- 1 theeglas oranjebloesemwater

vulling:

- 125 gr dadelpasta
- ½ koffielepel kaneel
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel oranjebloesemwater
- olie om in te frituren
- 250 gr honing

bereiding

Meng de 2 soorten griesmeel, suiker, zout in een kom en doe er de gesmolten boter bij. Meng alles goed door elkaar. Giet het theeglas water en het theeglas oranjebloesemwater over het deeg uit en meng alles voorzichtig met de vingertoppen door elkaar.

Dadelmengsel: Meng de dadelpasta, kaneel, boter en oranjebloesemwater. Vorm van dit mengsel lange staafjes met een dikte van 1 cm. Vorm ook van het griesmeeldeeg staafjes.

Saida

Duw een gleuf in de griesmeelstaaf en leg een dadelstaafje in de gleuf en vouw de griesmeelstaaf dicht over het dadelstaafje.

Snijd de staven gevuld met het dadelmengsel in schuine plakken, dit zijn makrouts.

Frituur de makrouts in hete olie in een pan. Zodra ze goudgeel zijn haal je ze er uit. Laat ze even uitlekken en dompel ze dan in warme honing met bloesemwater.

Laat de makrouts uitlekken en serveer ze koud.

Nacira

inhoud:

milkshake *	4
rijstpap *	5
truffels *	6
kokoskoekjes *	7
kastanjetaart **	8
kaastaart **	9
havermoutkoekjes *	10
mangoparfait **	11
ghirbas **	12
baklava ***	13
makrout ***	14

Milkshake (voor 4 personen)

ingrediënten:

- 1 liter melk
- 4 bollen vanille roomijs
- 4 eetlepels suiker
- fruit naar keuze: bv. één banaan of één kop aardbeien per persoon



bereiding:

Zorg dat alle ingrediënten goed koud zijn. Meng alle ingrediënten goed met een mixer. Dien de milkshake op in hoge glazen.

extra tip: Om chocolademilkshake te maken kan je het vanille roomijs vervangen door chocolade-ijs.

Baklava met noten en amandelen

ingrediënten

- 250 gr (ontvelde en gefrituurde) amandelen
- 250 gr walnoten
- 2 eetlepels oranjebloesemwater
- 1 koffielepel kaneel
- 100 gr fijne suiker
- ½ theeglas gesmolten boter
- 250 gr bladerdeeg
- versiering:
- 100 gr amandelen
- 250 gr honing
- 4 eetlepels oranjebloesemwater

bereiding

Hak met een mixer de amandelen en de noten fijn. Doe dit mengsel in een schaal, giet er oranjebloesemwater over en doe kaneel, suiker en boter bij. Meng alles goed door elkaar.

Verdeel de bladerdeeg in 2 gelijke helften en rol iedere helft uit tot een rechthoek. Leg de ene rechthoek in een ingevette ovenschaal.

Leg het notenmengsel op de deeg in de ovenschaal. Verdeel het gelijk en druk goed aan. Bedek het geheel met de 2e deeghelft. Laat de schaal 30 minuten rusten op een koude plaats.

Verwarm de oven op 180°C voor.

Snij het deeg in de schaal in vierkantjes en leg op ieder vierkantje een amandel. Zet de schaal in de oven en haal de schaal er terug uit als de het deeg goudgeel gekleurd is (na 15 minuten).

Giet lauwe honing samen met oranjebloesemwater over de baklava. Laat koud worden.

Truffels

ingrediënten:

- 125 gr fondant chocolade
- 50 gr boter of margarine
- 45 gr poedersuiker
- 30 gr gemalen amandelen
- 1 eierdooier (= geel)
- versiering: chocoladeschilfers, cacaopoeder, amandelschilfers, geraspte kokos



bereiding:

Laat de chocolade smelten au bain Marie (= zet een pot met water op het vuur, zet een klein potje in het water en doe daar de chocolade in). Voeg de boter, suiker en eierdooier bij de chocolade. Roer goed en voeg als laatste de gemalen amandelen toe. Laat eventjes afkoelen en rol dan bolletjes van het chocolademengsel. Versier de bolletjes met schilfers, cacaopoeder of geraspte kokos.

Mariette

Mangoparfait

ingrediënten

- 2 mango's
- sap van 1 citroen
- 35 cl light room (bijna 2 doosjes)
- 2 eiwitten
- 5 eetlepels suiker
- voor de saus:
- 2 kiwi's
- 2 eetlepels suiker
- voor de versiering:
- 1 kiwi

bereiding

Schil de mango's en snij ze in schijfjes. Bewaar 8 schijfjes voor de versiering. Pureer de andere schijfjes samen met het citroensap. Klop de eiwitten en de room stijf en meng ze onder de mangopuree. Doe er de suiker bij. Doe het mengsel in een cakevorm en zet enkele uren in de diepvries (tot ze goed stijf is)

Schil 2 kiwi's, pureer ze en doe er de suiker bij. Leg op elk bord een lepel kiwisaus.

Schil de derde kiwi en snij hem in schijfjes.

Haal de parfait uit de diepvries en snij er dunne schijfjes van. Leg ze op de borden.

Versier de borden met schijfjes kiwi en mango.

Paule

Ghirbas van noten

ingrediënten

- 700 gr gepelde walnoten
- 1 snuifje Arabische gom in poedervorm
- 1 koffielepel bakpoeder
- 1 koffielepel boter
- 3 eieren
- 250 gr poedersuiker
- 1 koffielepel oranjebloesemwater
- 1 koffielepel bloem
- 1 eetlepel geraspte citroenschil
- versiering:
- eiwit
- poedersuiker



bereiding

Hak de noten fijn en doe er de Arabische gom, bakpoeder, boter, 2 eigelen, 1 volledig ei, poedersuiker, oranjebloesemwater, bloem en citroenschil bij. Meng alles goed door elkaar.

Verwarm de oven op 180 °C voor.

Maak bolletjes van de deeg. Bestrijk de bolletjes met eiwit en draai ze dan door de poedersuiker. Leg de bolletjes op een ingevette ovenplaat. Laat de koekjes 20 minuten bakken. Strooi er nog wat bloedsuiker over als ze uit de oven zijn.

Farida

Rijstpap (voor 4 personen)

ingrediënten:

- ¾ liter melk
- 1 stokje kaneel
- een snuifje (= een heel klein beetje) zout
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 sl (= soeplepels) suiker
- 125 gr dessertrijst
- bruine suiker om op te dienen

bereiding:

Giet de melk in een pot en zet de pot op het vuur. doe er het kaneelstokje, de vanillesuiker en zout bij. Als de melk kookt, doe je er de rijst bij. Dek dan de pot af en laat ongeveer 40 minuten op een zacht vuurtje staan. Haal dan de pot van het vuur en doe er de suiker bij en roer goed. Laat de rijstpap koud worden in kleine potjes. (Je kan ze ook in de frigo zetten).

Dien op met bruine suiker.

Mariette

Kastanjetaart

ingrediënten:

- 500 gr kastanjes
- 250 gram bruine suiker
- 4 eieren
- 100 gram boter
- 100 gram gemalen amandelen
- 1 citroen

bereiding:

Maak met een scherp mes een kruis in de bovenkant van de kastanjes. Kook de kastanjes in een pot met water (de kastanjes moeten net onder water liggen) in 30 tot 45 minuten gaar. Giet de kastanjes af en pel ze. Pureer de gepelde kastanjes met een staafmixer. Voeg de gemalen amandelen toe.

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Splits de eieren. Doe de eidooier (geel) in een kom en voeg de suiker toe. Klop samen tot een schuimige dikke massa. Voeg de boter toe. Rasp de schil van de citroen en doe die er ook bij. Goed mengen. Klop het eiwit stijf en meng deze met de kastanjepuree en het eidooiermengsel.

Pak een spring-taartvorm en vet deze goed in. Doe het mengsel in de vorm en spreid het geheel goed uit. Plaats de taart voor 45 minuten in de oven.

Laat de taart 10 minuten in de oven staan zonder dat deze aanstaat. Laat hem daarna buiten de oven afkoelen.

Kaastaart

ingrediënten

- 200gr speculoos
- 60 gr boter
- 500gr platte kaas
- 20 cl dikke room (1 doosje)
- snuifje kaneel
- 2 zakjes vanillesuiker
- snuifje zout
- 90 gr suiker
- 3 eieren
- sap en schil van 1 kleine citroen



bereiding

Oven voorverwarmen op 180 °C.

De speculoos verkruimelen in een kom. Boter smelten in een pannetje en over de koekjeskrumels gieten en mengen. Hoe fijner je de speculoos verkruimeld, hoe steviger je de laag koek kan maken.

Dit mengsel in een spring-taartvorm (best 24cm) met bakpapier doen en goed aandrukken. De witte kaas en de room in een kom kloppen. Suiker, kaneel en zout toevoegen en heel goed kloppen. Eigeel, citroen toevoegen. Eiwit opkloppen en zachtjes doormengen. Dit op het koekjesmengsel doen en 40 min laten bakken in de oven. Goed laten afkoelen en enkele uren in de frigo laten stijf worden.

Els

Havermoutkoekjes

ingrediënten

- 250 gr bloem
- 250 gr havermoutvlokken
- 250 gr rietsuiker
- 250 gr zachte margarine
- 50 gr gemalen kokos
- een half zakje bakpoeder
- een half zakje vanillepudding
- 3 eieren

bereiding

Alles mag gewoon samen in één kom worden gegoten. Klop het goed samen tot een mooi deeg en laat het een half uurtje rusten.

Verwarm de oven voor op 180 °C

Van het deeg kneed je balletjes van ongeveer 50 gr en je drukt ze een beetje plat. Bestrooi de bakplaat met bloem en leg de deegballetjes daar op. Schuif de plaat in de oven. Na 30 minuten bakken zijn de koekjes klaar. Laat ze goed koud worden.

Paule

Kokoskoekjes / Bisküvi tatlısı

ingrediënten:

- 1 doosje (2 dl) room
- 1,5 doosje saroma vanille van oetker
- 3 dl melk
- geraspte kokos
- ronde eierkoekjes (kan je overal kopen, zorg dat ze ongeveer 5 cm doorsnee hebben en een beetje dik zijn)



bereiding:

Doe de room en de vanillesaroma samen in een kom en roer goed. Doe de melk in een kommetje en de geraspte kokos in een ander kommetje.

Neem 2 koekjes. Dop ze langs één kant in de melk. Smeer aan de droge kant van de koekjes het room-vanille-mengel. Plak de koekjes met het mengsel tegen elkaar en strooi kokos aan de natte buitenkanten. En klaar is het koekje. Maak zo hele borden vol koekjes. Met de kokos zien je borden er echt feestelijk uit.

Saadet