INHOUD

VOORWOORD vii

EEN PAAR OPMERKINGEN OVER HULPMIDDELEN EN INGREDIËNTEN viii

OVENTEMPERATUREN ix

CAKES, KOEKEN EN TAARTEN 2

KOEKJES EN ANDER KLEIN SPUL 47

PASTEIEN 80

DESSERTS 124

CHOCOLA 164

KINDEREN 209

KERSTMIS 247

BROOD EN GIST 292

DE VOORRAADKAST VAN DE GODIN IN DE KEUKEN 334

BIBLIOGRAFIE 364

DANKBETUIGINGEN 366

REGISTER 367

VOORWOORD

Dit is een boek over bakken, maar het is geen bakboek – althans niet in die zin dat het een handboek of een overzichtelijke gids zou zijn, zoiets als een kaart van een land waar je niet woont. Ik wil ook helemaal niet dat je je wereld inperkt tot je keuken of zelfs maar suggeren dat dat wenselijk zou zijn, maar ik denk wel dat velen van ons vervreemd zijn geraakt van de sfeer van de huiselijke haard en dat we ons een stuk beter zullen voelen als we daarvan weer een stuk opeisen en er een troostende in plaats van een afschrikwekkende plek van maken. Eigenlijk staat bakken symbool voor de warmte in de keuken van vroeger zoals we ons die zo graag herinneren, maar ook voor een manier waarop we ons verloren paradijs kunnen terugwinnen. Dit is natuurlijk nauwelijks een culinaire kwestie, maar op de een of andere manier graaft koken dieper en gaat het ook over dingen die niets met de keuken te maken hebben. Daarom is het zo belangrijk.

Het probleem met veel modern koken is niet dat het geen lekker eten zou opleveren, maar dat de kok er een hijgerig efficiënt gevoel bij krijgt, kordaat, tempo, tempo, en maar weinig plezier. Soms kunnen we gewoon niet veel méér opbrengen, maar er zijn ook momenten dat we ons geen postmoderne, postfeministische, overspannen vrouw willen voelen, maar dat we een godin in de keuken willen zijn, die nootmuskaatgeuren van in de oven bakkende pasteien meevoert in haar lome elegantie.

Ik heb het dus niet zozeer over een godin in de keuken *zijn*, als wel over je een godin in de keuken *voelen*. Een van de redenen waarom het bakken van koeken en taarten zo bevredigend is, schuilt in de uitstekende inspanning-succesverhouding. Iedereen lijkt te denken dat het moeilijk is een taart te bakken (en er is geen enkele reden om de mensheid die illusie te ontnemen), maar het kost je niet meer dan 25 minuten om een plaat muffins of een plaat kapsel voor een taart te maken en te bakken en je beloning is groot: je voelt je achteraf buitensporig tevreden met jezelf. Dat is waar bakken, waar dit hele boek over gaat: het prettige gevoel van de warme, zoete geuren die om je heen zweven terwijl je je ontspant en je niet meer totaal die op en top werkende vrouw bent. Dat is precies wat ik bedoel met 'comfort cooking'.

Een deel van dit boek gaat ook over een dierbare, zij het ironische droom, mijn andere 'ik': een kruising tussen Sophia Loren en Debbie Reynolds, in een roze angora vestje en bijpassend fleurig schortje, een weekend-alter-ego dat bewonderende blikken en eindeloos applaus krijgt van iedereen die het geluk heeft in haar keuken te mogen eten. Het mooie is dat we ons niet als keurige dames hoeven uit te dossen, dat we ons niet hoeven terug te trekken uit de wereld en ons leven als huismus hoeven te slijten, maar dat we wel wat kunnen bakken – een cake is maar een cake, en veel makkelijker dan het plannen van zelfs het eenvoudigste doordeweekse etentje.

Dit is geen droom. Wat meer is: het is zelfs geen nachtmerrie.

EEN PAAR OPMERKINGEN OVER HULPMIDDELEN EN INGREDIËNTEN

Je hebt geen professioneel ingerichte keuken en evenmin een uitgebreide voorraadkast nodig om te bakken. Met je handen, een mengkom en een houten lepel kom je – in combinatie met een paar bakblikken, één of twee springvormen, een broodblik, een muffinplaat, een taartvorm en een deegroller – een heel eind. Een foodprocessor maakt het leven in sommige gevallen makkelijker, maar is nou ook weer niet onmisbaar te noemen. Als er één apparaat is waar je bij het bakken plezier van kan hebben is dat een mengmachine. Ik zou niet meer zonder mijn Kitchen Aid kunnen, of in elk geval niet meer willen. De deeghaak maakt zelf broodbakken een veel lichter karwei (hoewel ik je nooit zou aanraden de ontspannende routine van het met de hand kneden van het deeg totaal af te schaffen) en de andere attributen – de platte menghaak en de garde – mengen je cakebeslag of kloppen je eiwitten terwijl jij met andere dingen bezig bent. Je voelt je niet, zoals bij een foodprocessor die iets voor je doet, buitengesloten; het is een heel goede manier om het gevoel te krijgen dat je alles zelf doet, maar met een minimum aan inspanning. Een eenvoudige, elektrische handmixer is een goedkoper alternatief. Verder kan ik niet koken zonder mijn Magiwhisk en zo'n spiraalvormig kloppertje kost drie keer niks.

Wat bakblikken en -vormen betreft heb ik in het algemeen geprobeerd alleen die dingen te gebruiken die je in elke redelijk gesorteerde huishoudelijke winkel of in een warenhuis kunt kopen. Mochten er toch speciale dingen zijn die je niet kunt vinden, neem dan je toevlucht tot internet en kijk bijvoorbeeld op www.paton-calvert.co.uk ; www.lakelandltd.com of www.divertimenti.co.uk.

Ook de ingrediënten die in dit boek gebruikt worden zullen geen problemen opleveren, behalve misschien de kleurenpasta's die ik gebruik om glazuur te kleuren en bladgoud. Je kunt ook andere voedingskleurstof gebruiken (die je bij de toko, sommige drogisten en in winkels met een uitgebreide afdeling bakartikelen kunt kopen). Er zijn ook allerlei decoratiepilletjes en -figuurtjes en vele soorten koekjesstekers te krijgen. Als je niet kunt vinden wat je zoekt kun je online terecht op www.purpleplanet.co.uk, www.jane-asher.co.uk of www.sugarcraft.co.uk.

Ik gebruik graag chocoladedruppels van Montgomery Moore, www.montgomerymoore.co.uk. Ik vind het prettig om Italiaanse 00 bloem te gebruiken in plaats van gewone bloem (de Italiaanse is wat fijner gemalen en maakt je gebak licht en je korstdeeg elastisch) en ook die kun je tegenwoordig vrij gemakkelijk krijgen.

De eieren die ik gebruik – bij voorkeur biologische en vrije uitloop – zijn groot, tenzij anders vermeld en boter is, ook weer tenzij, ongezouten.

Als je verder nog vragen hebt, e-mail me dan naar domesticgoddess@nigella.com

OVENTEMPERATUREN

gasstand	°C	omschrijving
1	140	heel lauw
2	150	lauw
3	160	warm
4	180	matig heet
5	190	matig heet
6	200	matig heet
7	210	heet
8	220	zeer heet
9	240	zeer heet

OPMERKINGEN VAN DE VERTALER:

De Engelse maten worden aangehouden als het om theelepels en lepels gaat:
1 theelepel = 5 ml (ongeveer tweemaal zoveel als het doorsnee nederlandse theelepeltje)
1 eetlepel = 15 ml

Het Engelse product *double cream* (in Nederland soms moeilijk verkrijgbaar) is wat vetter dan slagroom. Als vervanging kan slagroom gebruikt worden, soms ook crème fraîche, als de licht zurige smaak daarvan niet storend is. Baking soda is hetzelfde als dubbelkoolzure soda. Wijnsteenbakpoeder is net als baking soda een rijsmiddel.
Sommige ingrediënten die hier niet in de supermarkt verkrijgbaar zijn, vind je vaak wel in toko, delicatessenzaak of natuurvoedingswinkel.

EENVOUDIGE CAKES EN KOEKEN

Dit is bakken op zijn eenvoudigst en elegantst. Er komen geen toeters en bellen aan te pas, je voelt je gewoon bescheiden en achtenswaardig en je hart is vol goedheid.

DE CAKE VAN MIJN SCHOONMOEDER

Ik weet niet of ik als kind ooit zo'n cake gegeten heb, maar alleen al de aanblik van zo'n goudgeel brood met de lange barst over het midden geeft me een heerlijk nostalgisch gevoel. Dit recept, dat ik van mijn schoonmoeder Carrie kreeg, is het beste in zijn soort dat ik heb geprobeerd. Het is zo'n gewone cake, waarvan je het nut van het bakken nauwelijks inziet, tot je er een plak af snijdt en begint te eten.

240 g zachte boter
200 g fijne kristalsuiker, plus extra om over de cake te strooien
geraspte schil en sap van 1 citroen
3 eieren
210 g zelfrijzend bakmeel
90 g bloem
cakevorm van 23 x 13 x 7 cm, ingevet met boter en met bakpapier bekleed

Verwarm de oven voor op 170°C, gasovenstand 3.

Roer de boter en de suiker romig en doe er de geraspte citroenschil bij. Voeg een voor een de eieren toe, telkens afgewisseld met een eetlepel van de bloem. Spatel dan de rest van de bloem door het beslag en ten slotte het citroensap. Doe het beslag in de vorm en strooi er vlak voor je het in de oven zet suiker over (ongeveer 2 eetlepels moet genoeg zijn). Bak de cake één uur of tot een breinaald die je erin prikt er schoon uit komt. Laat de cake in de vorm op een rooster afkoelen voor je hem lost.

Voor 8 tot 10 plakken.

VARIATIE

Als jij net als ik van ouderwetse pitjescake houdt, doe dan een paar theelepels karwijzaad door dit mengsel. Of het sap van nog een halve citroen en een paar eetlepels maanzaad voor een citroen-maanzaadcake. En ik ben eens een dure maar verleidelijke curiositeit tegengekomen: gedroogde aardbeitjes, kleine priegeltjes die die knappe Terence Conran had geoogst. Ik gebruikte voor die cake het sap van 2 citroenen en spatelde er 100 g van die aardbeitjes door. Het was een zeer geslaagd experiment.

MAKKELIJKE AMANDELCAKE

Deze cake wordt niet in een langwerpige, maar in een ringvorm gebakken, liefst een met een patroontje erin. Deze cake is alleen eenvoudig in die zin dat hij niet gevuld of geglaceerd is (maar doe dat gerust als je wilt). Het is een intense, compacte amandel-en-ei-ervaring en weet je hoe je hem maakt? Je koopt een staaf kant-en-klare marsepein en doet die samen met eieren, bloem, suiker, boter en een paar druppels van dit of dat in de keukenmachine en je draait de knop om.

Je zou er makkelijk een gewone cakevorm voor kunnen gebruiken, maar ik gebruik altijd mijn springvorm met inzetstuk (niet moeilijk te krijgen) omdat deze cake door zijn bijzondere geur en verfijning perfect is als dessert na een feestelijk etentje, als je een paar frambozen in het gat in het midden legt en ook een paar eromheen, en je de cake met poedersuiker bestuift. Toen we deze cake bakten voor de foto konden we de goede vorm niet vinden (ik ben echt gespecialiseerd in het kwijtraken van belangrijke dingen) en bovendien bleef een deel van de cake vastkleven in de vorm die we gebruikten. Ik had opnieuw kunnen beginnen, maar dat wilde ik niet, omdat dat soort dingen gewoon kunnen gebeuren en omdat ik wilde aantonen dat zoiets niet het einde van de wereld betekent. Ik geef toe dat de cake niet zo fraai uit de vorm kwam als de bedoeling was, maar met een beetje plamuren en oordeelkundig stuifwerk met poedersuiker zag hij er keurig uit. Het leven speelt zich nou eenmaal niet in een laboratorium af.

Eén kleine tip: als je de marsepein rechtstreeks uit de koelkast met de andere ingrediënten wilt mengen kom je in de problemen. Toen ik een keer in die situatie zat heb ik de marsepein eerst in blokjes gesneden en die toen even in de magnetron gezet. En als je in plaats van vanille-extract geraspte sinaasappelschil wilt gebruiken, zal je mij daar niet over horen.

250 g zachte boter
250 g marsepein op kamertemperatuur
150 g fijne kristalsuiker
1/4 theelepel amandelessence
1/4 theelepel vanille-extract
6 eieren
150 g zelfrijzend bakmeel
een springvorm met een doorsnede van 25 cm met inzetstuk of een ringvorm met een patroontje, met boter ingevet en met bloem bestoven

Verwarm de oven voor op 170°C, gasovenstand 3.

Hak de boter en de marsepein zodat ze zich makkelijker laten mengen en doe ze evenals de suiker in de kom van de foodprocessor waarin je het dubbele mes hebt gezet. Laat de machine draaien tot je een tamelijk glad mengsel hebt. Doe er de amandelessence en het vanille-extract bij, zet de machine weer aan en voeg dan via de vulopening een voor een de eieren toe. Strooi dan, ook weer door de vulopening en terwijl de machine draait, de bloem erbij. Giet het mengsel in de voorbereide vorm en vergeet daarbij niet de zijkant en bodem van de kom met een rubberspatel schoon te schrapen.

Bak de cake 50 minuten, maar begin na 40 minuten te controleren. Wanneer de cake goudbruin is en je satépen (of stuk spaghetti) er droog en schoon uitkomt, haal je hem uit de oven en

laat je hem in de vorm afkoelen voordat je hem stort. (Dat is het moment waarop je blij bent als je een springvorm hebt gebruikt.)

Het feit dat je er makkelijk 12 porties van kunt snijden is een van de redenen waarom hij handig is wanneer je mensen te eten krijgt. Dat hij ruim een week goed blijft is een ander punt in zijn voordeel; je hoeft je niet om je dessert te bekommeren terwijl je vlak voor de lancering van je andere gangen staat. En als je deze cake niet met frambozen wilt eten, neem dan appels, dat is ook heel lekker, net als bij de rozemarijncake. Bij de amandelcake maak ik een beeldschone roze appelmoes. Gebruik daarvoor appels die je in bloedsinaasappelsap kookt (fantastisch in en rond februari, wanneer het de tijd is voor die sinaasappels), waardoor je een zachte koraaltint krijgt. Laat een kaneelstokje meekoken of doe er $^1/_2$ – 1 theelepel kaneel in. Je kunt ook appels met een rode schil nemen en ze voor het koken niet schillen. Het klokhuis hoef je sowieso niet te verwijderen. Hak ze voor het koken in grove stukken en doe ze in een pan met wat boter, citroensap, kaneel of kruidnagel en, als je dat bij de hand hebt, een slok Calvados. Zeef de appels wanneer ze gaar zijn tot een smeuïge pulp of draai ze door de groentemolen. Als je de cake-plus-puree-versie een beetje wilt opwaarderen, zet er dan een schaaltje crème fraîche naast (al dan niet met Calvados en wat poedersuiker erdoor geroerd), waarop je wat geroosterde geschaafde amandelen hebt gestrooid.

Ik ben niet iemand die dol is op het uitvoerig pellen en ontpitten van sinaasappels, maar in plakken gesneden bloed- of gewone sinaasappels, met een siroop die je maakt door gelijke hoeveelheden sap en suiker in te koken tot de stroop bijna gaat karameliseren, past prachtig bij de sinaasappelschilversie van deze amandelcake (de sinaasappelschil in plaats van vanille).

Ik hoef je natuurlijk niet te zeggen dat ik deze cake ook heerlijk vind met een schaaltje jonge rabarber, die je hebt gekookt zoals voor de rabarbertaart (zie pagina 107). En als ik nog één suggestie mag doen... glaceer de cake met ganache (zie pagina 22) of schep er gewoon wat ganache op vlak voordat je de cake serveert, zodat de ganache nog warm en dik vloeibaar is; zet er een schaal vanille-roomijs bij waarover je wat afgekoeld geroosterd amandelschaafsel hebt gestrooid (en ik veronderstel dat je het ijs gewoon in het gat in het midden van de cake kunt doen voordat je de ganache erop schept en de amandelen erover strooit).

Deze suggesties doe ik niet uit bazigheid of bemoeizucht, maar om te laten zien dat het bakken van cakes – iets wat gewoonlijk geassocieerd wordt met een soort koffie- of theeuurtjes waar we niet meer aan doen – zeer dienstig kan zijn voor hedendaags eten. Het zou helemaal niet zo gek zijn als dit boek 'Bakken en de Oplossing voor het Kom-gezellig-eten-probleem' zou heten. Ik kom nog terug op dit thema – zie pagina 39.

Voor 10 tot 12 personen.

ROZEMARIJNCAKE

In opbouw lijkt deze cake erg op de cake van pagina 5, maar hij smaakt heel anders. Laat je niet afschrikken door de gedachte dat je voor deze cake een tuinkruid gaat gebruiken dat doorgaans geassocieerd wordt met hartige zaken: het ietwat muskusachtige rozemarijnaroma vormt een bijzonder contrast met het zoet van de vanille en het eiige van de cake. En de cake zelf doet het buitengewoon goed als onderdeel van een chic sober dessert. Ik ben dol op dikke sneden van deze cake met koude, gestoofde appels. Verwijder het klokhuis van 3 of 4 grote appels en hak ze. Pers er het sap van een citroen en een sinaasappel over uit, strooi er suiker naar smaak over (ik zou beginnen met 2 eetlepels per appel, maar het kunnen er best 4 worden) en doe er een klont boter bij. Laat dit alles koken tot het fruit bleek en pulpachtig is en laat het afkoelen. Als je de smaak iets geprononceerder wilt maken, kun je er altijd een takje rozemarijn in mikken, dat je er weer uit haalt wanneer je je koude bijna-puree in een schaal overdoet; maar overdrijf niet, we willen het subtiel houden. Ik gebruik mijn pot rozemarijnsuiker om over deze cake te strooien (gewoon omdat die pot er staat, echt waar – zie pagina 336 –, maar je kunt ook zonder enig probleem gewone suiker of bruine basterdsuiker gebruiken.

250 g boter
200 g bruine basterdsuiker
3 eieren
210 g zelfrijzend bakmeel
90 g bloem
1 theelepel vanille-extract
de naaldjes van een takje rozemarijn van 10 cm, klein gehakt, maar niet al te fijn (ongeveer 2 theelepels)
4 eetlepels melk
1-2 eetlepels rozemarijnsuiker of bruine basterdsuiker
cakevorm van 23x13x7 cm, ingevet met boter, bekleed met bakpapier

Verwarm de oven voor op 170°C, gasovenstand 3.

Roer de boter romig en strooi er wanneer hij lekker zacht is de suiker bij. Blijf roeren tot het mengsel bleek, glad en luchtig is. Klop er een voor een de eieren door, waarbij je na elk ei ook een lepel bloem toevoegt. Spatel dan de rest van de bloem erdoor – ik heb gemerkt dat je daar het best een rubber spatel voor kunt gebruiken – en ten slotte de rozemarijn. Verdun het beslag met de melk – het moet een zacht, dik vloeibaar beslag worden – en giet het terwijl je de kom schoon schraapt met je rubberspatel in de vorm. Strooi een beetje suiker op de cake voor je hem in de oven zet en bak hem ongeveer een uur of tot de breinaald er schoon en droog uit komt. Laat de cake in de vorm op een rooster afkoelen, stort hem wanneer hij koud is en wikkel hem in folie tot je ervan wilt gaan eten. Hij is, net als al dit soort cakes, goed houdbaar.

Voor 8 tot 10 personen.

GÂTEAU BRETON

Ik kwam dit recept voor Bretonse boterkoek tegen in *Real Food*, het geweldige boek van Anne Willan. Ze zegt dat het eigenlijk een kruising is tussen shortbread en botercake en dat is ook zo. Mij mag je er op elk moment van de dag een lekker stuk van geven, maar ook dit is een perfecte, elegante afsluiting van een etentje, hetzij met roomijs of fruit, hetzij, als je al kaas gegeten hebt, gewoon bij de koffie tot slot. Anne Willan raadt aan het kleverige deeg met de hand te kneden om het goed te krijgen, zelf heb ik dat werk overgelaten aan de deeghaak van mijn mengmachine.

Gebruik de lekkerste boter die je kunt vinden, want met de kwaliteit van de weinige ingrediënten waarvan deze eenvoudige, maar heerlijke koek gemaakt wordt, staat of valt het resultaat.

voor de koek:
225 g bloem, bij voorkeur Italiaanse 00
250 g fijne kristalsuiker
250 g boter, in blokjes gesneden
6 eidooiers

springvorm met een doorsnede van 25 cm, royaal met boter ingevet

voor de afwerking:
1 theelepel eidooier (van de 6)
1 eetlepel water

Verwarm de oven voor op 190°C, gasovenstand 5.

Meng de theelepel eidooier en de eetlepel water en zet die even apart terwijl je je gâteau maakt. Doe de bloem in een kom (ik neem nooit de moeite om 00-bloem te zeven, omdat deze bloem zo fijn gemalen is, maar als je gewone bloem gebruikt, zeef die dan wel), roer er de suiker door en voeg er de boter en eidooiers aan toe.

Laat de deeghaak van je keukenmachine langzaam brommen tot je een glad, goudkleurig deeg hebt. (Als je het deeg met de hand maakt, strooi de bloem dan in een bergje op je werkblad, maak er een kuiltje in, doe er de suiker, boter en eidooiers in en kneed het deeg tot het goed is.) Doe het deeg in de springvorm en druk het plat met een met bloem bestoven hand: stel je erop in dat het deeg heel kleverig is, want dat is het, als het goed is.

Kwast de gâteau in met het dooier-en-watermengsel en trek er met de tanden van een vork een ruitjespatroon in. Ik ben technisch niet genoeg onderlegd om te verklaren hoe het komt, maar soms blijft het patroon van lijntjes duidelijk zichtbaar (zoiets als de krassen waar Gregory Peck gek van werd in *Spellbound*), terwijl het patroon, net als bij de koek op de foto, soms ook praktisch niet meer te zien is wanneer de koek eenmaal gebakken is. Zet hem 15 minuten in de oven, temper de oventemperatuur dan tot 180°C, gasovenstand 4, en laat hem nog ongeveer 25 minuten bakken tot hij van boven goudbruin is en stevig aanvoelt.

Laat de koek volledig afkoelen in de vorm voor je hem eruit haalt. Als je een betrouwbaar luchtdicht blik hebt, blijft de gâteau lang goed. Snijd hem wanneer je eraan toe bent hem te eten in gewone taartpunten – alleen een beetje smaller. Als ik hem aan het slot van een etentje serveer snijd ik hem kriskras, zodat er ietwat onregelmatig gevormde ruiten ontstaan.

Voor 8 tot 10 personen.

VOCHTIGE CITROEN-EN-AMANDELCAKE

Ik ben dol op citroen, ik ben dol op amandelen, dus voor mij gaat het hier om het cakenirwana. Misschien zou hij in de afdeling koeken en cakes met vruchten moeten staan, maar het citruselement – dat overigens intens is – gaat zo op in de amandelen dat het alleen zorgt voor een frisse toon in deze vochtige, compacte versmelting. Het is een eenvoudige cake, maar een fantastische eenvoudige cake.

Als je het kunt opbrengen, laat hem dan in een dubbele laag folie verpakt een paar dagen liggen, dat komt zowel de aangename zurigheid als de smeltende vochtigheid ten goede.

225 zachte boter
225 g fijne kristalsuiker
4 eieren
50 g bloem
225 amandelmeel
1/2 theelepel amandelessence
geraspte schil en sap van 2 citroenen
springvorm met een doorsnede van 21-23 cm met een passend stuk bakpapier op de bodem

Verwarm de oven voor op 180°C, gasovenstand 4.

Roer de boter en de suiker romig tot je een bijna wit mengsel hebt. Klop er een voor een de eieren door en voeg na elk ei een kwart van de bloem toe. Roer er wanneer alle ei en bloem is opgenomen het amandelmeel door en dan de amandelessence, citroenschil en het citroensap. Giet het mengsel in de vorm en zet het ongeveer een uur in de oven. Ik zeg alleen 'ongeveer' omdat ovens zo ontzettend kunnen verschillen. Ik heb deze cake eens gebakken in een oven waarin hij na 50 minuten al gaar was en in een andere oven waarin hij een uur en tien minuten nodig had. In beide gevallen kan het verstandig zijn na ongeveer 30 minuten de cake losjes te bedekken met een stuk aluminiumfolie, want het laatste wat je wilt is dat de bovenkant van de cake verbrandt. Hij is klaar wanneer hij bovenop stevig aanvoelt en de bekende breinaald er redelijk schoon uit komt: hij moet vochtig zijn, maar geen kleverige brij. Haal de vorm uit de oven en laat de cake een minuut of vijf in de vorm staan. Los hem en leg hem op een rooster om af te koelen.

Het beste is hem dan in folie te wikkelen en zo een paar dagen te laten liggen. Bestrooi hem voor het serveren met behulp van een fijne zeef of een theezeefje met poedersuiker. Ik kan het niet laten om ook steeds 'frambozen' tegen je te mompelen.

Als je hiervan een grotere productie wilt maken, zou je een voor thuis aangepaste versie van *assiette au citron* op touw kunnen zetten. Maak het makkelijke, niet-kloppen citroen-roomijs dat in *Hoe te eten* staat door het sap van 3 citroenen en de geraspte schil van 2 citroenen door 175 g poedersuiker te roeren. Laat dit 30 minuten staan. Sla dan 4,25 dl slagroom op tot het zachte-pieken-stadium en meng er vervolgens het gezoete citroensap en de schilletjes door. Giet het mengsel in een ondiepe bak en zet het in de vriezer. Haal het er een halfuur voor je het wilt eten uit en laat het in de koelkast wat zachter worden.

Je kunt deze cake als basis gebruiken voor de trifletaart met citroen en frambozen (pagina 153) in plaats van de citroenstroopcake hierna.

Voor 6 tot 8 personen.

CITROENSIROOPCAKE

Dit is strikt genomen geen eenvoudige cake, omdat er een soort glazuur op komt, maar voor mij telt in dit geval vooral de vorm. Natuurlijk kun je dit baksel ook (in iets minder tijd) in een vierkante bakvorm van 18 cm bakken en het met siroop doordrenkte gebak later in kleinere vierkanten snijden.

voor het beslag:
125 g boter
175 g fijne kristalsuiker
2 eieren
geraspte schil van 1 citroen
175 g zelfrijzend bakmeel
snufje zout
4 eetlepels melk
cakevorm van 23x13x7, met boter ingevet en met bakpapier bekleed
voor de siroop:
het sap van 1 1/2 citroen (ongeveer 4 eetlepels)
100 g poedersuiker

Verwarm de oven voor op 180°C, gasovenstand 4, vet je cakeblik goed in en bekleed het met bakpapier. Eigenlijk moet je er, tenzij je mijn geliefde siliconenbakvellen gebruikt, voor zorgen dat het bakpapier ongeveer een centimeter tegen de rand op staat, dan is de cake later makkelijker te lossen.

Roer de boter en de suiker romig en klop er de eieren en de citroenschil door. Spatel voorzichtig maar grondig de bloem en het zout door het beslag en vervolgens de melk. Schep het beslag in de vorm en zet die in de oven. Maak terwijl de cake bakt de siroop: verhit het citroensap en de suiker in een pannetje op laag vuur tot de suiker is opgelost.

Laat de cake 45 minuten bakken of tot hij goudbruin en in het midden gerezen is (hij zakt weer een beetje in tijdens het afkoelen) en een breinaald die je erin steekt er schoon en droog uitkomt. Prik met diezelfde breinaald een heleboel gaatjes in de bovenkant van de cake zodra je hem uit de oven gehaald hebt. Giet de siroop erover en probeer dat zo te doen dat de cake in het midden net zoveel siroop opneemt als aan de kanten. Laat de cake een tijdje staan zodat hij de rest van de siroop kan opzuigen. Probeer de cake niet uit de vorm te halen voordat hij volledig is afgekoeld, anders valt hij in kleverige stukken uit elkaar.

Voor 8 tot 10 personen.

VARIATIE

Maak een dubbele hoeveelheid siroop als je de basis wilt maken voor de trifletaart met citroen en frambozen (zie pagina 153). En er is geen enkele reden waarom je de siroop niet een beetje zou oppeppen met wat van die fantastische Italiaanse likeur, Limoncello. Je kunt ook ander citrusfruit gebruiken. Ik ben gek op bittere sinaasappelen en ik zou per citroen een sinaasappel nemen. Als je de bittere geurigheid van dit prachtige fruit buiten het korte seizoen ervoor wilt benaderen, meng dan het sap van gewone zoete sinaasappelen met limoensap. Gebruik in dat geval één kleine of middelzoete sinaasappel en 1 limoen en de geraspte schil van beide in de cake. Zie pagina 153 voor de limoenvariant.

GEVULDE EN GEGLAZUURDE CAKES EN TAARTEN

Ik vond altijd dat gevulde cakes en taarten niet echt geschikt waren als dessert, dat er te veel een theekransjessfeer omheen hing, maar ik begin van gedachten te veranderen. Ik maak trouwens nooit werk van uitgebreid theedrinken, niet echt tenminste. Maar na een zomerse lunch doet een kapseltaart gevuld met room, fruit en misschien een beetje lekkere jam het heel goed. Bovendien is zo'n combinatie, als de ingrediënten goed zijn en het gebak lekker vers, een absolute droom. En ik ben niet iemand die je direct een zoetekauw kunt noemen, maar dat soort cakes en taarten hoeven ook niet altijd overdreven zoet te zijn.

Geglazuurde cakes en taarten daarentegen zijn nu eenmaal zoet. Als je daaronderuit wilt komen heb je geen argument meer om er überhaupt aan te beginnen. En natuurlijk is iedere geglazuurde taart heel geschikt om dienst te doen als verjaardagstaart.

VICTORIA SPONGE

Ik herhaal dit recept uit *Hoe te eten* omdat ik vind dat dit hoofdstuk zonder dit recept niet compleet zou zijn. En omdat ik zo veel cakes en taarten maak die in wezen niet meer dan een variant hierop zijn, leek het me niet juist om alleen een beetje vaag naar het *oer*recept te verwijzen.

Traditioneel wordt er eerder jam dan fruit gebruikt, maar tenzij ik heel erg lekkere jam heb (en de jam die ik echt lekker vind is de frambozenjam op pagina 346) vind ik dat het toevoegen van, al is het maar een paar, frambozen essentieel verschil maakt. Ik gebruik in het algemeen frambozen met een beetje frambozenjam, soms ook aardbeien en aardbeienjam. Mijn andere favoriete jam – en mijn eerste keus voor de *sponge drops* (gevulde 'druppelcakejes' van pagina 43) – is bramen en bramenjam, hoewel ik sinds ik ontdekte dat in mijn supermarkt regelmatig boysenberryjam te krijgen is, vaak die jam met bijbehorende bessen gebruik. Aan het eind van de beschrijving van deze basismethode geef ik nog meer vruchtbare variaties.

Hoewel ik in de ingrediëntenlijst 200 g bloem en 25 g maïzena heb gezet – omdat ik vind dat je dan een lichter en malser kapsel krijgt – is het natuurlijk prima om de gewone 225 g bloem te gebruiken.

voor het beslag:
225 g heel zachte boter
225 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-extract
4 eieren
200 g zelfrijzend bakmeel
25 g maïzena
1 theelepel bakpoeder (als je met de foodprocessor werkt)
3-4 eetlepels melk
2 taartvormen met een doorsnede van 21 cm (ongeveer 5 cm diep), ingevet met boter