

6 recepten om van te smullen.

Mijn geheime recepten,  
speciaal voor jou!



Waarom een cake maken?

- gemakkelijk en waanzinnig lekker!
- je kan naar hartelust variëren...



Dag .....

Ik kreeg dit boekje en moest spontaan aan jou denken.  
Jij houdt net zoals ik wel van een flinke portie zoet hé?  
In dit boekje vind je enkele .....\* recepten.  
Mijn favorieten zijn alvast .....

De recepten zijn heel gemakkelijk. Ideaal voor jou!  
Ga lopen met de complimenten en vergeet niet om  
me ook eens een stukje taart cadeau te doen ;-)

Groetjes,  
.....



\*(bv. lekkere – toffe – inspirerende – overheerlijke – ...)



Surf naar [www.hertaonderzoek.be](http://www.hertaonderzoek.be) en win bioscooptickets!

nieuw



Cakedegen en taartdegen verkrijgbaar in de afdeling vers.

# Frangipanetaart

## Ingrediënten voor 12 stukken:

1 pakje Herta Frangipane • 1 pakje Herta kruimeldeeg of bladerdeeg • 1 ronde taartvorm  
3 grote eetlepels abrikozenconfituur (140 g) • 50 g poedersuiker • 1/2 citroen • 1 eetlepel water

- Beleg een grote taartvorm met 1 Herta kruimeldeeg of bladerdeeg. Strijk 140 g abrikozenconfituur uit op het taartdeeg en giet er 1 pakje Herta Frangipane over.
- Versier met de overschotjes van het taartdeeg. Leg enkele reepjes taartdeeg kruisgewijs over de vulling. Bak 18 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C (stand 6).
- Meng 50 g poedersuiker met een eetlepel water en enkele druppels citroensap. Strijk het glazuur op de afgekoelde taart en laat rusten alvorens op te dienen.

## Deze frangipane moet je gewoon proeven ...

- want de smaak doet je denken aan je kindertijd!
- .....
- eenvoudig en toch origineel!

## Ook lekker

- minifrangipanes.
- met verse abrikozen.
- .....

**Mijn tip voor jou:** .....

## Wist je dat?

Probeer deze taart ook eens met vers fruit zoals frambozen, nectarines, enz.  
Overheerlijk en fris!



**Baktijd: 18 min**

**Bereidingstijd: 10 min**

nieuw



# Kleine tiramisu marmercakejes

## Ingrediënten voor 12 stuks:

1 Herta Marmercake met chocolade • 1 rechthoekige bakvorm voor minicakejes (elk 12 x 12 cl)  
250 g mascarpone • 50 g griessuiker • 1 eetlepel koffie-extract • amaretto

- Haal de bakplaat uit de oven. Verwarm de oven voor op 180°C (stand 6).
- Plaats de bakvorm op de bakplaat en verdeel het cakedeeg erover.
- Laat 10 minuten rusten en bak ze vervolgens 20 minuten in de oven. Laat de cakejes 10 minuten rusten alvorens ze uit de vormpjes te halen en laat ze dan verder afkoelen op een rooster.
- Meng het koffie-extract en de suiker onder de mascarpone. Snijd de cakejes horizontaal in 2, besprenkel ze met amaretto en smeer er rijkelijk de koffiebereiding op.
- Leg de hoedjes erop en serveer koud.

## ✓ Een ideaal gebak ...

- overheerlijk én origineel, met mascarpone en amaretto!
- ....., want heel gemakkelijk!
- om van te likkebaarden.

## Waarom jij deze cake moet proeven

- jij bent verzot op .....

## Ook lekker

- de marmercake op zich: gewoonweg heerlijk en ook lekker voor de kleintjes!

- .....

Zelf vond ik deze cakejes .....



**Baktijd: 20 min**

**Bereidingstijd: 5+10 min**



# Fondant au chocolat

## Ingrediënten voor 4 stuks:

1 Herta Cakedeeg Fondant Chocolade • 4 ovenschoteltjes

- Verwarm de oven voor op 260°C (stand 8/9).
- Giet het deeg in 4 beboterde ovenschoteltjes.
- Laat de fondants ongeveer 14 minuten bakken, haal ze uit de oven en laat 10 minuten rusten.
- Haal ze vervolgens uit hun bakvorm. Smakelijk!

## ✓ Dit moet je echt proeven, want

- die intensiteit van chocolade in een lekker mals gebak is onweerstaanbaar.
- eenvoudig en zo lekker!
- .....

## Een ideaal gebak...

- voor wie lekker wil smikkelen, want .....
- om mee uit te pakken, bijvoorbeeld .....
- om onverwacht bezoek te plezieren
- .....

Toen ik dit voor het eerst proefde, was ik .....

(bv. overdonderd door de smaak - op zoek naar troost - in de zevende hemel - ...)



Baktijd: 12 min

Bereidingstijd: 20 min



# Muffins Tutti Frutti

## Ingrediënten voor 9 stuks:

1 pak Herta Cakedeeg Natuur • 9 ronde bakvormpjes • 9 papieren muffinvormpjes • 200 tot 250 g vers fruit (appelen, peren, pruimen, blauwe bosbessen, abrikozen, nectarines, frambozen, kersen) • kaneel in poeder

- Verwarm de oven voor op 180°C (stand 6). Plaats een papieren muffinvormpje in elk van de 9 bodempjes van de bakvorm.
- Meng het deeg goed met het gekozen fruit (gepeld en/of gesneden in kleine stukjes indien nodig), voeg eventueel wat kaneel toe en verdeel alles in de bakvormpjes.
- Laat de muffins 15 tot 20 minuten bakken op 180°C (stand 6).
- Laat ze 5 minuten afkoelen alvorens ze uit de bakvorm te halen en ze verder te laten afkoelen op een rooster.

## ✓ Een ideaal gebakje voor ...

- wie zin heeft om te variëren en te experimenteren!
- ....., want meestal heb je alles wel in huis.
- een origineel vieruurtje, bijvoorbeeld wanneer .....
- kinderen: .....

## Ook lekker

- met nootjes en Cakedeeg Chocolade.
- Cakedeeg Citroen met verse frambozen!
- .....

## Mijn tip(s) voor jou:

- .....



**Baktijd: 20-25 min**

**Bereidingstijd: 20 min**



# Krokante karamel-chocoladehapjes

## Ingrediënten voor 16 stuks:

1 Herta Marmercakedeeg • vierkante bakvorm of ovenschotel van 20 cm • 200 g Nestlé gesuikerde geconcentreerde melk • 60 g boter • 40 g blonde cassonadesuiker • 125 g pure chocolade • 60 g gepofte rijst natuur

- Verwarm de oven voor op 180°C (stand 6). Plaats het bakpapier in de bakvorm of vierkante ovenschotel. Giet er het cakedeeg in en meng lichtjes voor een fijn marmereffect. Bak 20 minuten in de oven.
- Haal uit de oven en leg kort een zware snijplank op de cake. Haal de cake uit de vorm, snijd er eventueel het nog bolle gedeelte af en doe opnieuw in de vorm, die nog steeds bedekt is met bakpapier. De bovenzijde moet mooi vlak zijn.
- Giet de geconcentreerde melk, de in kleine stukjes gesneden boter en de cassonadesuiker in een klein steelpannetje. Verwarm zachtjes en roer regelmatig. Laat 12 minuten zachtjes sudderen en blijf regelmatig roeren. De kleine velletjes lossen op tijdens het koken. Laat een beetje afkoelen en giet over de cake. Strijk de bovenzijde glad en laat 15 minuten rusten.
- Smelt de fijngestampte chocolade (2 x 1 minuut op 800 W in de microgolfoven of au bain-marie), voeg de gepofte rijst toe en meng voorzichtig. Bedek hiermee de karamellaag en druk goed aan. Zet de cake minimum 1 uur in de koelkast.
- Haal de cake 30 minuten voor het serveren uit de koelkast en snijd hem in 16 blokjes.

## ✓ Deze krokantjes moet je proeven, want

- de smaak is zoet, de textuur krokant!
- ideaal voor een namiddag kletsen met vrienden.
- .....

## Ook lekker

- de marmercake op zich: gewoonweg heerlijk!
- tiramisu marmercakejes: het recept vind je ook in dit boekje.
- .....



**Baktijd: 20 min + 12 min**

**Bereidingstijd: 20 min (+ afkoelen)**



# Dominostenen voor lekkerbekken

## Ingrediënten voor 12 stuks:

1 Herta Cakedeeg Natuur • 1 rechthoekige bakvorm of ovenschotel van 20 cm • 40 g kokospoeder • 30 g lichte room (15 % vetgehalte) • 50 g pure chocolade • 3 doosjes Mini Smarties

- Verwarm de oven voor op 180°C (stand 6).
- Open de deegverpakking volledig, doe er het kokospoeder bij en meng goed. Doe de helft van het deeg in een bakvorm of ovenschotel, waarin je eerder al bakpapier plaatste, strijk het deeg glad en laat het ongeveer 8 minuten bakken in de oven tot de bovenzijde licht goudbruin is. Laat 5 minuten rusten, haal de koek uit de vorm, leg kort een zware snijplank op de cake en bak de rest van het deeg op dezelfde manier. Laat beide cakes goed afkoelen.
- Snijd elke cake in 8 rechthoeken zodat je 16 dominostenen verkrijgt.
- Breng de room aan de kook in een steelpannetje en haal hem van het vuur. Breek de chocolade in stukjes, roer hem door de room en laat 30 seconden rusten. Meng opnieuw tot je een glad chocoladeglazuur hebt.
- Bestrijk met een borsteltje alle rechthoekjes met chocoladeglazuur en decoreer ze met Mini Smarties, zoals echte dominostenen.
- Leg de dominostenen op een schotel, zoals in het spelletje.

## ✓ Ideaal:

- voor het verjaardagsfeestje van je kleine hartendief!
- om samen met de kinderen klaar te maken.

## Ook lekker:

- je kan de smarties ook vervangen door hagelslag, fruihagel, aardbeien, frambozen of slagroom.
- Cakedeeg Chocolade met wit glazuur op basis van suiker.

**Tip:** om de scheidingen van de dominostenen te accentueren, kan je ze markeren met de achterzijde van een mes met daarop een beetje gesmolten chocolade.



Baktijd: 16 min

Bereidingstijd: 20 min



Surf naar [www.hertaonderzoek.be](http://www.hertaonderzoek.be) en win bioscoop tickets!



Geniet van de  
eenvoudige dingen.