Persbericht

Baarn, 12 december 2006

Tien zoete tips voor de feestdagen

plus vier recepten voor feestelijke desserts

Zoals de maaltijd vaak wordt afgesloten met zoetigheid, heeft ook het einde van het jaar een gesuikerd randje. December is traditioneel de maand van de marsepein, speculaas, tulband, kerstkransjes en last but not least natuurlijk oliebollen met veel poedersuiker. Daarom in het teken van de feestdagen tien zoete tips en vier feestelijke desserts als waardig einde van de (kerst)maaltijd.

Tip 1: Vanillepoedersuiker

De poedersuiker van de oliebollenkraam bevat vaak vanille, dat maakt de suiker extra lekker. Vanillepoedersuiker kun je ook makkelijk zelf maken. Snij een vanillestokje in de lengte open (en schraap eventueel het merg eruit om voor iets anders te gebruiken) en steek de twee stukken in een bus poedersuiker. Deksel dichtdraaien en een week laten staan. Hoe langer je wacht, hoe lekkerder. Af en toe omschudden. Neem wel een goede kwaliteit vanillestokje, in ieder geval een zacht en soepel exemplaar, niet uitgedroogd (en smakeloos).

Tip 2: Last minute strooien

Strooi poedersuiker pas op het laatste moment over je kersttulband, oliebollen of taart. Anders trekt de poedersuiker in het deeg en (zeker bij warm gebak) wordt geel en klonterig. En daarmee onappetijtelijk. Het meest verfijnde resultaat krijg je bij strooien door een theezeefje.

Tip 3: Glazuur

Extra feestelijk op je cake of taart is glazuur, vooral kinderen zijn er dol op. Je maakt glazuur door poedersuiker te vermengen met enkele eetlepels citroensap, net zoveel tot je een dik-vloeibare saus hebt. Snel gebruiken, voordat het glazuur hard wordt. Er bestaan ook zakjes kant-en-klaar gebaksglazuur die je alleen in een pannetje heet water hoeft te verwarmen.

Tip 4: Schuimkransjes in de boom

Heb je een pavlova gemaakt? Maak dan ook meteen wat kleine schuimkransjes voor in de kerstboom. Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier en spuit de met suiker stijfgeklopte eiwitten met behulp van een spuitzak in de vorm van kransjes. Ook leuk: geef de eiwitten een gezellig kleurtje met voedselkleurstof. Laat de kransjes in een lauwwarme oven langzaam uitharden (circa 1 uur op 125°C) en afkoelen en hang ze dan met een vrolijk gekleurd lint in de kerstboom.

Tip 5: Geen kerstdiner maar high tea
Dankzij de ‘gunstige kalender’ zijn er dit jaar wel erg veel feestdagen te verhapstukken. Heb je geen inspiratie voor wéér een zeven gangen kerstdiner, denk dan eens aan een high tea. Met zoete, maar ook hartige hapjes. En thee natuurlijk, heel veel thee. Het nadeel van teveel potten thee is dat je er wat flauw van wordt, dus hou ook wat stevigers achter de hand voor opstandige ooms!

Tip 6: Suiker in de soep
Is de soep te pittig uitgevallen? Doe er dan een schepje suiker bij om de hete smaak te verzachten. Heb je al een grote hap genomen en slaan de vlammen je uit de mond? Vooral geen water drinken! Het beste werkt een slok suikerstroop, dat blust de brand meteen. Als er geen suikerwater of andere stroop voorhanden is, wil een lepel jam ook nog wel eens helpen, of zelfs sabbelen op een hard snoepje.

Tip 7: Hik!
Wist je dat een schepje suiker inslikken bij veel mensen helpt tegen de hik?

Tip 8: IJspret binnen
Met zomerfruit uit de diepvries gemengd met een suikerstroopje (gemaakt van 1 glas suiker opgelost in 1 glas water) maak je in een mum van tijd heerlijk sorbetijs. Het ijsmengsel bevriest het snelst wanneer je het uitspreidt in een metalen of aardewerken schaal. Om het uur even flink doorroeren. Nog makkelijker: gebruik een ijsmachine.

Tip 9: Cranberrysaus
De zakjes met prachtige rode cranberries liggen nu overal in de winkel. Maak eens lekkere cranberrysaus voor bij (groot) vlees of gevogelte door 400 gram cranberries met 50 gram suiker en 1 dl vers sinaasappelsap 15 minuten flink borrelend te laten inkoken.

Tip 10: Uitbuiken en bewegen
Van zoet op zich word je niet dik. Wél als je te veel en ongezond eet en je te weinig beweegt. Met ons huidige leefpatroon schiet juist dat bewegen er vaak bij in, waardoor we met onze voeding meer energie tot ons nemen dan verbruiken. Vooral met de feestdagen ligt dit gevaar op de loer. Heerlijke lange maaltijden, gevolgd door loom uitbuiken op de bank in afwachting van het volgende feestgedruis. Dus trek er op uit, juíst met de feestdagen en ga tussendoor lekker een eind wandelen of fietsen.

Noot voor de redactie:
Heeft u vragen naar aanleiding van dit persbericht, neem dan contact op met Saskia Kliphuis-Schotsman van Suikerstichting Nederland: 035 – 543 34 55 of kijk op www.suikerinfo.nl.

Recepten

Charlotte met peer

Aantal porties: 6

Bereiden: 25 minuten

Wachttijd (opstijven): 3 uur

Een feestelijk dessert dat er indrukwekkend uitziet, vooral als je ‘m op traditionele wijze serveert met een mooie strik erom heen. Je hebt er glazen of metalen charlottevorm voor nodig, maar een bloempot werkt net zo goed! Dat is zelfs nog makkelijker bij het storten, want door het gat in de bodem duw je de charlotte er gewoon uit.

In dit recept wordt basterdsuiker gebruikt, omdat hij makkelijker oplost. En dat is weer handig in koude bereidingen zoals deze.

Nodig:
1 pak lange vingers (15-20 stuks)
2 blikjes peren (à 230 g uitlekgewicht)
5 blaadjes gelatine
250 ml slagroom
100 gram witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
2 (gepasteuriseerde) eiwitten
2 el Cointreau
zout

Doen:
Week de gelatine 10 minuten in koud water.
Giet de peren af en vang 3 el sap op. Pureer met de staafmixer de helft van de peren samen met de Cointreau. Snij de andere helft van de peren in blokjes.
Klop met de mixer de slagroom stijf met de basterdsuiker en vanillesuiker.
Verhit de 3 el perensap in een pannetje. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine (van het vuur af) op in het hete sap. Roer dit door de perenpuree.
Roer de perenpuree en de perenblokjes door de slagroom.
Klop in een schone kom de eiwitten met snufje zout stijf.
Schep dit voorzichtig door het perenmengsel (niet kloppen!).
Leg een rond stukje vetvrij papier op de bodem van een charlottevorm of bloempot.
Zet de lange vingers (suikerkant naar buiten) tegen de rand van de vorm en vul op met perenvulling.
Dek af en laat in de koelkast minimaal drie uur opstijven.

Serveren:
Stort de charlotte op een grote schaal en knoop er mooi lint omheen.
Garneer met wat vers fruit of een rode vruchtencoulis.

Tip:
Snij een paar lange vingers eventueel iets schuin bij zodat ze precies in de vorm passen. Ze vallen makkelijk om, maar dat ondervang je door ze in gedeeltes ‘vast te plakken’ door er een lepel vulling tegenaan te scheppen.

Tip:
Nog lekkerder: 4 handperen gaar pocheren in water met 100 g suiker.

Pavlova met rood fruit

Aantal porties: 6

Bereiden: 20 minuten
In de oven: 75 minuten
Wachttijd (afkoelen in de oven): minimaal 1 uur

Dit is een echte feesttopper, spectaculair, maar toch eenvoudig om te maken. De zachte, friszure fruit is in verrukkelijk gezelschap van slagroom en een krokantzoete bodem, bros doordat de suiker de eiwitten stevig en luchtig maakt. Wel op tijd beginnen, want het schuim moet vrij lang in de oven én weer afkoelen, maar dat kan ook de avond, ochtend of middag tevoren. Je kunt er in principe allerlei soorten zacht fruit voor gebruiken, maar de klassieke versie is met rood fruit. Dankzij de vriezer hebben we daar ook in december de beschikking over.

Nodig:
4 eiwitten
125 g witte basterdsuiker
1 el maïzena
250 ml slagroom
50 gram poedersuiker
500 g gemengd rood fruit uit de diepvries
1 granaatappel

Doen:
Verwarm de oven voor op 180°C.
Laat het rode fruit rustig ontdooien.
Klop de eiwitten stijf met de basterdsuiker in een schone kom. Schep op het laatst de maïzena erdoor.
Schep het mengsel over op een vel bakpapier op de bakplaat in de vorm van een ronde, iets afgeplatte taart.
Schuif de bakplaat in de oven, zet de temperatuur lager (op 140°C) en laat de pavlova in 5 kwartier bakken tot de buitenkant bros krokant is maar de binnenkant nog zacht. Zet de oven uit en laat de pavlova rustig afkoelen in de oven.
Haal de pavlova uit de oven en hevel hem (zonder bakpapier) over op een grote platte schaal.
Snij de granaatappel in vieren en haal voorzichtig de sappige besjes eruit, zonder de taaie witgele vliesjes. Meng de besjes door het ontdooide rode fruit.

Serveren:
Klop een bekertje slagroom half stijf, voeg de poedersuiker toe en klop verder tot hij in pieken blijft staan. Schep dit bovenop de pavlova.
Verdeel het fruit erover.

Tip:
Hoe lager de oventemperatuur, hoe langzamer het eiwit uithardt en hoe witter de pavlova blijft.

Tip:
Klop slagroom altijd op de laagste stand van de elektrische mixer en stop als hij glanst, anders wordt het boter.

Tip:
Je kunt hier ook andere soorten zacht fruit voor gebruiken: mango, passievrucht, perzik, kiwi, et cetera.

Italiaanse kersttrifle

Aantal porties: 6

Bereiden: 20 minuten
Wachttijd (intrekken): 4 uur

Een trifle is een klassiek Engels stapeldessert bestaande uit cake, vruchten en custard. Deze trifle heeft echter een Italiaans tintje door mascarpone te gebruiken in plaats van custard, waarbij de limoen en suiker samengaan in een verrassend lekkere, friszoete smaak. Een nagerecht dat ideaal is om restjes in te verwerken, zoals een oudbakken kersttulband en wat stoofpeertjes. Dat mogen overigens ook stoofpeertjes achter glas zijn.

Nodig:
250 g mascarpone (1 bakje)
1 limoen
5 el suiker
1/2 oudbakken kersttulband
flinke scheut Drambuie
350 g stoofpeertjes (vers of uit pot)
1/2 pot cranberry- of frambozenjam

Doen:
Snij de tulband in dunne plakken. Neem een mooie grote glazen schaal en verdeel de plakken over de bodem. Besprenkel met de Drambuie.
Schep de stoofpeertjes uit het vocht en snij ze in stukken (zonder klokhuis). Meng ze met de jam tot een lekker smeuïg mengsel, voeg eventueel nog een scheutje perenvocht toe. Verdeel de vruchten over de tulband.
Rasp de limoenschil en pers hem vervolgens uit. Roer rasp en sap samen met de suiker door de mascarpone. Verdeel dit over het fruit en strijk glad.
Zet de schaal in de koelkast en laat minimaal 4 uur intrekken (liever langer).

Serveren:
Schep aan tafel op dessertborden.

Tip:
In plaats van een tulband kun je ook een gewone cake nemen of panettone. Hoe uitgedroogder, des te meer drank en/of vruchtensap je moet gebruiken voor een goed doordrenkt resultaat.

Tip:
Serveren in je allermooiste glazen schaal, dan zie je de laagjes het beste.

Tip:
De limoen zorgt ervoor dat het toetje fris smaakt.

Exotische chocoladetaart

Aantal porties: 6-8

Bereiden: 15 minuten
In de oven: 30 minuten

Een chocoladetaart is altijd feest, zeker in deze versie: van buiten knapperig, maar van binnen heerlijk zacht en smeuïg. De verse gember zorgt voor een exotisch smaakaccent. Voor een extra kerst-effect creëer je met poedersuiker een ster op de bovenkant. In de saus vormt de suiker een heerlijk en noodzakelijk tegenwicht tegen het gewaagde vleugje pittigheid.

Nodig:
Saus:
1 limoen
250 ml slagroom
20 g poedersuiker
125 g mascarpone
enkele druppels rode tabasco
Taart:
200 g extra pure chocola
200 g boter
200 g suiker
4 eieren
50 g zelfrijzend bakmeel
snufje zout
2 cm verse gemberwortel
wat extra boter en bloem (invetten)
Garnering:
poedersuiker

Doen:
Boen de limoen schoon onder de kraan. Rasp er met de fijnste rasp ongeveer 1 theelepel schil van, zo dun dat er alleen groen meekomt. Meng met de ongeklopte slagroom, suiker en mascarpone tot een gladde saus en maak die heel lichtjes pittig met enkele druppels Tabasco en misschien een drupje limoensap. Bewaar koel.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Breek de chocola in kleine stukjes en doe ze met de boter in een schaal. Laat au bain marie smelten tot een homogene dikke bruine saus.
Klop intussen in een andere kom de eieren schuimig met suiker en zout. Schil de gember en rasp hem met een fijne rasp of hak hem ragfijn. Roer de vloeibare chocolade erdoor. Voeg het meel (door een zeef) toe en schep alles door elkaar.
Vet een ronde springvorm (Ø 20-22 cm) in met wat boter, bestrooi licht met wat meel en giet het chocolademengsel erin. Laat in 30-35 minuten gaar worden in de oven. De taart moet van buiten bros en knapperig zijn, van binnen nog smeuïg.

Serveren:
Laat de taart afkoelen, snij de randen los en verwijder voorzichtig de springvorm. Doe over op een serveerschaal. Knip een ster uit een vel papier. Leg de ster op de taart en bestrooi de taart door een theezeefje met poedersuiker. Geef de saus apart in een sauskom.

Tip:
Ook lekker: bestrooien met fijngeraspte witte chocola of kokos in plaats van poedersuiker.

Tip:
Chocolade au bain marie smelten kan zowel in de magnetron (2x1 minuut op volle sterkte, tussentijds goed doorroeren), als in een kom bovenop op een pan met een bodempje kokend water, af en toe omroeren (circa 5 minuten).