

HONDERD GEBAK-RECEPTEN

MARTINE WITTOP KONING

LEERAREN IN KOKEN EN VOEDINGSOEFEN

VIJFDE EDITION



ROTTERDAM
MUGH & VAN DEIJMAR'S UITGEVERIJ

Honderd Gebak-Recepten

door

Martine Wittop Koning

Leerares in koken en voedingsleer

Derde druk



INLEIDING — ALGEMEENE WENKEN.

Er treedt bij de huisvrouw van onzen tijd weer meer en meer het verlangen naar voren, om zich eigenhandig met allerlei huishoudelijke zaken bezig te houden, om verschillende onderdeelen van het huishoudelijk bedrijf, die een vorig geslacht gewoonlijk aan betaalde krachten in- of buitenshuis placht over te laten, weer met belangstelling te aanvaarden als eigen werk.

Alle oorzaken, die tot deze veranderde opvatting hebben geleid, kunnen we hier niet nagaan; maar, ons tot het keukenbedrijf en meer speciaal tot het daarin ondergebrachte „banketbakkerswerk” bepalende, kunnen we wel met zekerheid aannemen, dat de véél verbeterde verwarmingstoestellen er het hunne toe hebben bijgedragen, om den arbeid aantrekkelijk te maken en de huisvrouw te prikkelen tot 't concurreeren — zij 't dan ook op bescheiden wijze! — met den vakman.

Betrouwbare ovens met goed te regelen onder- en bovenwarmte — een factor waar bij het bakken eigenlijk alles van afhangt — beginnen tegenwoordig eerder regel dan uitzondering te worden . . . al zijn nog lang niet alle systemen in dit opzicht van gelijke waarde. Wie niet in 't bezit is van zulk een oven, die doet werkelijk verstandiger met zich niet aan proefnemingen op banketbakkersgebied te wagen; die aanvaardt dankbaar de hulp van den vakman en komt daarmee hoogstwaarschijnlijk voordeeliger uit.

Laat ik hierbij even opmerken, dat ik dan het begrip „oven” in de ruimst mogelijke beteekenis neem: of de rondom 't gebak circuleerende warmte ons wordt verschaft door een kolenfornuis, een gasoven, een electrischen oven, dan wel of ze misschien op geheel andere wijze wordt verkregen door „Wonderpan”,

„Moderna”, „Brovedo” of hoe de uitvindingen verder mogen heeten . . . dat doet er niet toe, mits op de een of andere manier het gebak maar wordt voorzien van en onder- en bovenwarmte, en dat wel liefst zóó, dat de onderwarmte — vooral in 't begin — overheerscht. Een gebak, dat te vlug van boven bruin wordt, zal — via de korst — moeilijker verder van de warmte doordrongen worden en dus kans lopen van en gebrand en ongaar te zijn; of wel, de geleidelijke invloed der onderwarmte doet langzamerhand de massa uitzetten („rijzen”) en het dan reeds aanwezige korstje barst en geeft aan het gebak een onregelmatigen, hobbeligen bovenkant. *) De banketbakker spreekt dan ook terecht van het eerst „vloer” en dáárna „korst” geven aan een gebak.

Behalve een goed geregelde onder- en bovenwarmte verwachten we van onzen oven ook een gelijkmatige afstraling van de zijwanden.

Deroodgloeiendepot, zoodikwijls zichtbaar in den oven van een kolenfornuis, beantwoordt zeker niet aan dezen eisch. Zijn we op een dergelijken oven aangewezen, dan kunnen we aan de bezwaren tegemoetkomen door:

1°. een voor de ruimte passend gemaakte ijzeren plaat, die verticaal („staande” dus) wordt ingeschoven tusschen den gloeienden pot en den taartvorm, op des te grooter afstand van den pot naarmate we het gebak meer voor de hitte willen beschermen; *by veel boven w.*

2°. een dergelijke plaat, die horizontaal („liggend”) in den oven wordt geschoven en die de ruimte zodoende verdeelt in een onder- en een bovenhelft, zoodat de op den bodem geplaatste vorm beschut wordt voor te groote bovenafstraling van den pot;

3°. een op den vorm passend stukje grauw papier (of wit kastpapier), dat met wat boter is ingepenseeld en met den geboterden kant op de taart komt te liggen;

4°. een voor datzelfde doel gebruikt deksel, echter

* Alleen bij een „cake” rekenen we dat barsten niet bepaald als een fout.

alleen bruikbaar, als er geen kans bestaat dat 't deeg tijdens het rijzen deze beschutting zal bereiken: immers, de zwaarte van het metaal zou dan het verder rijzen belemmeren;

5°. het nu en dan draaien van den vorm.

Al deze middeltjes echter moeten min of meer beschouwd worden als „noodzakelijk kwaad”; ze gaan altijd gepaard met 't af en toe openen van den oven en 't bijgevolg ontstaan van een kouden luchtstroom in de omgeving van het gebak . . . heel vaak de oorzaak van „inzakken”, „verschrompelen”, „klefblijven”, enz. enz.

Verreweg het meest doelmatig zijn de ovens, waarbij de temperatuur van buiten is af te lezen; verschillende gas- en electriche systemen bieden tegenwoordig deze mogelijkheid en stellen ons dus in staat om zonder 't openen van den oven vrij secuur te weten, of de hitte getemperd dan wel vermeerderd moet worden. *)

In verband hiermee laat ik een opgave volgen van enkele bak-temperaturen:

hard zandgebak $\pm 125^{\circ}$ C.;

zacht zandgebak, biscuit-deeg, onge vulde cake $\pm 150^{\circ}$ C.;

moscovisch gebak, gevulde cakes (met krenten, rozijnen, enz.) $\pm 175^{\circ}$ C., later getemperd tot $\pm 150^{\circ}$ C.;

brood $\pm 200^{\circ}$ C. (een iets lagere temperatuur — wat langer voortgezet — geeft een harde korst; een iets hogere temperatuur — korter volgehouden — geeft een weekere korst);

bladerdeeg $\pm 200^{\circ}$, na 10 minuten getemperd tot $\pm 185^{\circ}$.

Natuurlijk zijn er nog verschillende schakeeringen mogelijk in deze hoofd-typen: een plattere deeglaag b.v. zal een grootere warmte kunnen verdragen (omdat ze

*) Een aardige nieuwigheid op dit gebied vormen ook de glazen oven-deuren door de Meterfabriek Dordrecht bij haar gasfornuizen aangebracht: de wordingsgeschiedenis van het gebak — en wat het rijzen en wat de kleur betreft — kan door het glas nauwkeurig worden waargenomen.

thermostaat
240° f. f. green
thermometer
f. w. a. f. 100.
hit direct op het ketel, dat bestaat da en
wordt lekker.

in korteren tijd klaar is) dan een massieve taart, waarop de hitte langen tijd moet inwerken. Zulke speciale gevallen echter hopen we bij de recepten te behandelen.

Wordt in de recepten de term „een zachte oven” gebruikt, dan wordt bedoeld een temperatuur van omstreeks 125°C. , een „matige oven” vindt men om en bij 150°C. , terwijl een „heete oven” wel 175° à 200°C. bereikt.

Behalve de oven is nog onze vorm van belang.

Tegenwoordig wel 't meest bekend zijn de „springvormen” waarvan de opstaande rand gemakkelijk van den bodem is los te maken, met 't gevolg dat de taart bij het uit den vorm nemen weinig heeft te lijden.

Toch hebben de springvormen ook hun zwakke zijde: langs de sluiting geven ze gemakkelijk gelegenheid aan de boter uit het deeg, om in den oven te druipen; een feit, dat ten eerste niet gunstig zal werken op het taartdeeg zelf, maar dat ten tweede den oven akelig vet en vuil maakt.

Het middel om dit euvel te verhelpen is: het dichtstoppen van de openingen (desnoods langs den geheelen bodem-omtrek) met een stevig papje van tarwebloem en water — bij wijze van stopverf dus.

Een ander middel bestaat in het voeren van den vorm met een wandje van boterham-papier.

Voor de bereiding van cakes — waarbij zelfs geheel dichte vormen deze bewerking ondergaan — is de bedoeling van dit voeren niet zoozeer het uitlekken van de boter te voorkomen, dan wel het beschutten van het gebak voor een te groote hitte. Men gebruikt in dat geval dan ook bij voorkeur eenige laagjes papier en kan op die manier gerust de cake den haar toekomenden langeren baktijd laten doormaken zonder gevaar voor een te donkeren onder- of zijwand.

Een ronde vorm wordt voor dit doel eerst langs den vooraf met boter besmeerden opstaanden rand bedekt

met een twee- à driedubbele reep papier, eenige cM. breeder dan de hoogte van den vorm. Van onderen wordt die lange reep eerst een paar cM. breed omgevouwen, terwijl in dat omgevouwen randje op eenigen afstand van elkaar knipjes worden gegeven: bijgevolg zal nu, als de reep tegen den vormwand wordt gelegd, het smalle ingeknipte randje van onderen gemakkelijk de ronding van den cirkel meemaken zonder in plooiën te trekken. De bodem, ook eerst met wat boter besmeerd, wordt vervolgens bedekt met een precies passenden papercirkel, ook een laagje of drie dik; zoodat, van binnen bekeken, de vorm geheel gaaf is en geen kleine splintertjes papier zich later in het gebak kunnen hechten (een bezwaar dat wel zou worden gevoeld, als we eerst den bodem en daarna den van onderen ingeknipten rand in den vorm legden).

Voor een langwerpigen cake-vorm is de voering nog gemakkelijker aan te brengen: we leggen er en in de lengte en in de breedte passende strooken papier in, die zóó lang worden genomen, dat ze in elke afmeting een paar cM. boven den rand uitsteken.

Alle vormen, gevoerd of ongevoerd, worden voordat het deeg er inkomt, zorgvuldig met boter ingepenseeld, d.w.z. dat van de gevoerde vormen het papier dus ten slotte óók wordt besmeerd.

't Liefst gebruiken we hiervoor w e e k e boter: geheel gesmolten boter is dikwijls minder geschikt, omdat we daarbij moeilijk kunnen controleeren, wáár de vorm al een beurt heeft gehad en wáár niet. Dit geldt vooral bij sterk ingesneden vormen (tulbandvormen b.v.) en verder bij vormen waarvan het materiaal (émail, vuurvast aardewerk, vuurvast glas) niet gemakkelijk het vetlaagje aanneemt.

Behalve dit boterlaagje, dat de taart voor vastkleven behoedt, komt gewoonlijk een dun laagje van bloem en poedersuiker (ook wel één van beide) den vorm voltooien, met de bedoeling, dat de buitenkant

van het gebak tijdens de verhitting zoo gelijkmatig mogelijk zal worden gekleurd. Voor grovere soorten gebak (gerezen tulband, rijsttaart, enz.) vervangen we het bloem-en-suikermengsel gewoonlijk door fijn paneermeel of door gestampde beschuit, een omhulling die de fijnere soorten (cake, Moscovische tulband, enz.) te ruw van oppervlak zou maken.

Voor wie geen echten taartvorm bezit, is het misschien van belang te weten, dat men uitstekend zich kan behelpen met „geïmproviseerde” vormen, dikwijls met des te aardiger effect, omdat daardoor de taarten op origineele wijze van de algemeen gebruikelijke typen afwijken.

Zoo kunnen allerlei biscuit-blikjes en -blikken dienst doen voor vierkante of rechthoekige taarten (waartoe zeker in de eerste plaats de cakes behooren); zoo kunnen verder de ronde, tamelijk ondiepe blikjes van stroopwafeltjes bijzonder aardige kleinere cakes helpen maken (van de soort die men bij den banketbakker juist zoo dikwijls op echt-Engelsche manier ziet uitgesteld in hun papieren omhulsel).

Maar ook de dekseis van blikken en blikjes (rond of vierkant) zijn niet te versmaden: voor „open” taarten (vruchtentaarten b.v.) voldoen ze heel wat beter dan de gewoonlijk véél te hooge springvormen.

Ten slotte zijn er nog onze verschillende vuurvaste schoteltjes: plat of diep, rond of ovaal, maar ieder op zijn beurt geschikt om als taartvorm in te springen, als b.v. onze eigenlijke taartvorm te klein of te groot is voor het op dat oogenblik beoogde doel, of zelfs . . . als we geen echten taartvorm bezitten. 't Eenige waarmee we bij de steenen vuurvaste schoteltjes rekening hebben te houden, is, dat de ovenwarmte er minder gemakkelijk in dóórdringt, zoodat waarschijnlijk een iets langere baktijd noodig zal zijn.

ZANDTAARTDEEG.

Bloem, boter en suiker — ziedaar de zeer eenvoudige h o o f dbestanddeelen van het z.g. „harde” zandtaartdeeg; een snuifje zout, soms wat vanillemerg (uitgeschrapte zaadjes van het vanille-stokje) of wat geraspte citroenschil, een enkelen keer (om het gebak wat minder bros te maken) een ei — dat zijn de meest gebruikelijke toevoegsels.

Zoo goed als géén vloeistof dus.

Dat we van die droge ingrediënten toch een samenhangend geheel kunnen vormen, danken we aan de boter die door het kneden week genoeg wordt, om de bloem en de suiker samen te pakken.

K n e d e n is daarom de meest aangewezen bewerking . . . ten minste als men beschikt over een paar koele, vlugge handen: warme handen en een langdurig kneden maken nl. de boter „olieachtig”, en het deeg wordt dan brokkelig in plaats van soepel en samenhangend.

Wie het dus met de handen niet aandurft, die kiest beter den iets langeren weg en gebruikt een stevigen houten lepel om eerst de boter met de suiker tot een zalfachtige consistentie te roeren en er daarna de bloem door te werken. 't Deeg wordt op die manier prachtig luchtig, luchtiger dan het met de hand bewerkte; maar . . . in den oven kan de teleurstelling wel eens groot zijn: het deeg rijst door de hoeveelheid ingeroerde lucht eerst heel mooi, maar zakt daarna gewoonlijk ook des te zekerder in en vormt de „holle” zandtaartjes, die iedereen wel kent.

te lang kneden
't K a n een enkelen keer wel eens goed afloopen,

nl. als we onzen oven zóó door en door vertrouwen, dat we het deurtje gedurende het bakken dicht kunnen laten en het deeg dus niet behoeven bloot te stellen aan een plotselinge temperatuurswisseling die het niet ongestraft verdraagt.

Laten we aannemen, dat de meesten handig en vlug genoeg werken om het kneed-systeem toe te passen.

We doen dan alle bestanddeelen in een kom, beginnen alles met de vingertoppen door elkaar te kruielen en pakken 't dan geleidelijk wat vaster bij elkaar, tot ten slotte een samenhangende bal is gevormd. Die bal wordt dan nog even met de hand bewerkt, d.w.z. hij wordt bij herhaling plat geslagen en weer samengepakt, tot het deeg voldoende soepel is.

Wat de verhouding tusschen de samenstellende deelen betreft, bestaan er verschillende mogelijkheden, die zich alle groepeeren rondom de „grondverhouding” 1 (suiker) : 2 (boter) : 3 (bloem); in een voorbeeld uitgedrukt dus: 100 G. suiker, 200 G. boter, 300 G. bloem, maar even goed: 80 G. suiker, 160 G. boter, 240 G. bloem.

Méér boter maakt het gebak „fijner” maar ook vatbaarder voor inzakken; méér suiker vormt een harder gebak, terwijl toevoeging van 1 of meer eieren (of dooiers) juist tot een eenigszins zachter gebak leiden zal.

Wat de verdere toevoegsels betreft (vanille, citroenschil, amandelen, krenten, enz.) die hebben feitelijk op den aard van het deeg geen invloed: ze dienen alleen tot het aanbrengen van smaak-variaties.

Een enkel woord nog over de s u i k e r. In dit deeg met zoo goed als geen vloeistof zullen de witte-suikerkristalletjes niet oplossen en het gebak zal doorspikkeld worden met goed zichtbare suikerkorreltjes, die door de ovenhitte meestal iets donkerder worden gekleurd dan het omringende deeg en die aan 't gebak dus iets ongelijkmatigs geven.

Om dat te voorkomen, gebruiken we bij voorkeur een niet-kristallige suikersoort, nl. of poedersuiker of — wat veel goedkooper is — lichte basterdsuiker.

Als b l o e m kiezen we liefst de fijnste soort, de „banketbakkersbloem”.

De bak-temperatuur voor zandtaartdeeg is zéér matig: in graden uitgedrukt omstreeks 125° C. Deze betrekkelijk lage temperatuur laten we liefst lang op het deeg inwerken: een zandtaart — die we bij voorkeur nooit dikker zullen maken dan b.v. 4 cm. — kunnen we in een oven van de juiste temperatuur gerust 1½ uur laten bakken, om ze tot in het hart toe „zandig” te maken, en de „kleffe” streep te voorkomen, die anders zoo vaak door het midden loopt.

Plattere lagen zandtaartdeeg zijn natuurlijk vlugger doorbakken; ook dáárbij echter houden we de temperatuur laag, om het gebak de vereischte l i c h t bruine tint te kunnen geven.

Zandgebak laten we in den vorm of op het bakblik bekoelen: het wordt tijdens het bekoelen steviger en laat zich dan gemakkelijker overbrengen, dan in zijn oorspronkelijken weeken toestand.

Veel garnering vraagt dit soort taarten niet. Bestuiven met poedersuiker is gewoonlijk voldoende; slechts in enkele gevallen wordt een iets ingewikkelder versiering gewenscht, die we dan bij het respectieve recept zullen bespreken.

H a r d e z a n d t a a r t.

300 G. tarwebloem, 200 G. boter, 100 G. poedersuiker (of lichte basterdsuiker), iets zout, naar verkiezing wat vanille.

Knead de bestanddeelen vlug tot een samenhangenden bal (zie de beschrijving); druk het deeg in een met boter ingesmeerden vorm, strijk het met een in warm water gedoopten lepel glad en bak het in een matig warmen oven gaar (ongeveer 1½ uur).

Kleine zandtaartjes (ongeveer 24 stuks).

Bereid een deeg van dezelfde bestanddeelen en op dezelfde wijze als in het vorige recept is beschreven.

Smear de zandtaartvormpjes in met boter en bestrooi ze desverkiezende met fijngesnipperde amandelen; leg in elk vormpje een even groot balletje deeg en druk dit van boven iets plat, zoodat het vormpje er tot even onder den rand mee gevuld wordt.

Zet de vormpjes op een bakblik in den oven, die iets warmer mag zijn dan voor een groot gebak. Reken voor het gaar worden 20 à 30 minuten.

Schotsche zandkoek.

300 G. tarwebloem, 200 G. boter, 100 G. basterd-suiker, iets zout, ongeveer 50 G. sukade.

Kneed een deeg als voor de harde zandtaart, maar bewerk het vooral tot het soepel is. Leg den deegbal op een met bloem bestoven deegplank (of voor dit doel geschikte tafel), rol hem tot een lap van $1\frac{1}{4}$ cM. dikte en steek of snijd daarvan regelmatig kleinere koeken of geef aan het geheel een symmetrischen vorm (een cirkel, een ruit, een ovaal of iets dergelijks).

Vorm — bij elken koek — een randje door er met de tanden van een vork indruksels in te maken, of door er met vinger en duim telkens kneepjes in te geven; versier het midden door er plakjes sukade oppervlakkig in te drukken, breng den koek (of de koekjes) over op een schraal met boter besmeerd bakblik en laat ze in een matig warmen oven ongeveer $\frac{1}{2}$ uur bakken, tot ze gaar en licht bruin zijn.

Schotsch zandgebak.

300 G. tarwebloem, 150 G. boter, 150 G. suiker, 100 G. sukade, 50 G. amandelen.

Kneed een deeg als voor de „harde zandtaart”,

maar neem er ook de gehakte sukade en de gemalen amandelen in op.

Rol, als bij den koek in het vorige recept, den deegbal tot een lap, in dit geval cirkelvormig en van 2 cM. dikte; maak er als bij den „Schotschen zandkoek” een randje aan, leg het deeg op een geboterd vel papier op een bakblik en bak het in een matig warmen oven gaar (ongeveer $\frac{3}{4}$ uur).

Hernhuttertjes.

200 G. tarwebloem, 150 G. boter, 100 G. basterd-suiker, iets zout, 25 G. amandelen, 25 G. krenten. *+ $\frac{1}{2}$ ei; dan iets*

Kneed de benodigdheden tot een deeg als voor de *minder* „harde zandtaart”; neem er echter ook de gemalen *hard.* amandelen en de goed gewasschen krenten in op.

Verdeel het deeg in kleine ingesmeerde vormpjes (zie „kleine zandtaartjes”) of leg het in balletjes op eenigen afstand van elkaar op een met boter ingesmeerd bakblik.

Laat in een matig warmen oven de koekjes gaar worden (20 à 30 minuten).

Koningskoek.

250 G. tarwebloem, 150 G. boter, 150 G. suiker, een paar eetlepels jam.

Kneed bloem, boter en suiker — als voor „harde zandtaart” — tot een samenhangenden bal; verdeel die in twee gelijke stukken en rol — als bij den „Schotschen zandkoek” — elke helft uit tot eenzelfde grootte en eenzelfde vorm, ongeveer 1 cM. dik.

Leg de beide koeken op een met wat boter ingesmeerd bakblik en bak ze in een matig warmen oven gaar (ongeveer $\frac{1}{2}$ uur). Snijd, terwijl het gebak nog warm is, den altijd iets uitgelopen omtrek wat bij, zoodat de koeken, precies gelijk van vorm zijn (langs een deksel, een bord of iets dergelijks); laat ze op het

bakblik bekoelen en voeg ze dan samen met de jam ertusschen.

Laurartaart.

100 G. tarwebloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, 100 G. amandelen, een paar eetlepels jam.

Volg de bereiding van den „koningskoek”, maar neem in het deeg ook de gepelde gemalen amandelen op. Bak, geheel op dezelfde wijze, ook twee koeken en voeg die ten slotte samen, met de jam ertusschen.

Gevulde zandtaart.

dezelfde bestanddeelen als voor „harde zandtaart”, een paar lepels jam.

Bereid het deeg op de wijze die voor „harde zandtaart” is beschreven, verdeel het in twee stukken, waarvan het ééne iets grooter is dan het andere.

Druk eerst het grootste stuk in den vorm, zóó, dat het aan de kanten iets omhoog gaat, leg er een dun laagje jam in, dek alles dan af met de rest van het deeg en bak de taart verder op de gewone wijze in een matig warmen oven gaar (ongeveer $1\frac{1}{2}$ uur).

Zandtaart met roomvulsel.

dezelfde bestanddeelen als voor „harde zandtaart”; voor den room: $1\frac{1}{4}$ dL. melk, 20 G. suiker, stukje vanille, 2 eierdooiers, 10 G. tarwebloem.

Maak eerst den room klaar, zoodat die kan bekoelen in den tijd dat het deeg wordt bereid.

Laat in de melk zachtjes den vanillesmaak aftrekken; meng suiker en bloem door elkaar en roer ze met de eierdooiers tot een volkomen glad mengsel; voeg er in kleine scheutjes en steeds roerende de warme melk bij, breng dan alles over in het melkpannetje en roer het mengsel op een zacht vuur tot de bloem gaar is en de vla flink gebonden is geworden. Neem den

„room” van het vuur en roer er nu en dan in, om te voorkomen dat zich een vlies vormt.

Bereid het taartdeeg en de taart verder geheel als in het vorige recept is beschreven; gebruik alleen voor het vullen den kouden „room” in plaats van de jam.

Gevulde boterkoek.

250 G. tarwebloem, 150 G. boter, 150 G. suiker, 100 G. amandelen, 80 G. sukade, 20 G. oranjesnippers, 1 ei.

Kneed bloem, boter en suiker — als voor „harde zandtaart” — tot een stevigen, soepelen bal; verdeel dien in twee gelijke stukken en rol beide uit op de wijze die in „Schotsche zandkoek” is beschreven.

Maal de gepelde amandelen, en meng ze dooreen met het ei en de gehakte snippers en sukade.

Leg op een met boter ingesmeerd bakblik (of in een ondiepen taartvorm) den éénen deegcirkel, spreid er het vulsel gelijkmatig over uit, echter zóó, dat het een paar cM. van den omtrek blijft; leg er den tweeden cirkel op, druk de beide randen van het deeg stevig op elkaar en maak er — zooals bij den „Schotsche zandkoek” werd beschreven — een randje langs.

Bestrijk de geheele oppervlakte met wat geklopt ei en plak er (desverkiezende) in 't midden nog een versiering op van gehalveerde amandelen en plakjes sukade.

Bak den koek in een matig warmen oven lichtbruin en gaar (ongeveer $\frac{3}{4}$ uur), neem hem na bekoeling van het bakblik of uit den vorm en dien hem in punten gesneden voor.

Harde Weener taart.

300 G. tarwebloem, 200 G. boter, 100 G. basterd-suiker, geraspte schil van 1 citroen, 1 eierdooier, eenige lepels jam (liefst van 2 verschillende soorten); voor garnering: waterglazuur en eenige gekonfijte vruchtjes.

Kneed — als voor „harde zandtaart” — de ver-

schillende deegbenodigdheden tot een soepelen bal, in dit geval ook de geraspte citroenschil en den eierdooier er bij nemende.

Rol op een met bloem bestoven deegplank (of geschikte tafel) het in 3 even groote stukken verdeelde deeg tot 3 cirkels van ongeveer $\frac{1}{4}$ cM. dikte, breng ze over op een met boter besmeerd bakblik (of in 3 ondiepe ronde taartvormen) en bak ze in een matig warmen oven licht bruin en gaar (ongeveer 15 minuten).

Neem ze na bekoeling van het bakblik (of uit de vormen) en leg ze op elkaar met de jam ertusschen (tusschen de eerste en tweede b.v. abrikozen-, tusschen de tweede en derde frambozen- of reine-claude-jam).

Bestrijk den bovenkant gelijkmatig met een laagje waterglazuur (een dik-vloeibaar papje van 100 G. poedersuiker met een scheutje warm water); garneer de taart verder met een middenfiguurtje en een rand van gekonfijte vruchtjes.

Harde Weener gebakjes.

300 G. tarwebloem, 200 G. boter, 100 G. basterdsuiker, geraspte schil van 1 citroen, eenige lepels jam; voor garneering: waterglazuur en eenige gekonfijte kersjes.

Bereid het deeg zooals in het vorige recept beschreven is (de eierdooier is hierbij niet bepaald noodig); rol het uit tot een lap van $\frac{1}{4}$ cM. dikte en steek daarvan cirkels van 6 à 7 cM. middellijn. Pak het overblijvende deeg samen, rol het opnieuw uit en steek er weer cirkels van, tot al het deeg verbruikt is.

Leg de koekjes op een met boter besmeerd bakblik en bak ze in een zeer matig warmen oven gaar en licht bruin (ongeveer 15 minuten). Voeg paarsgewijs de koekjes tot één geheel met wat jam ertusschen.

Bedek de koekjes met een laagje waterglazuur (een dik-vloeibaar papje van 100 G. poedersuiker met een

scheutje water) en leg in 't midden van ieder gebakje een half gekonfijt kersje (met den open kant naar beneden).

Pensée-taart.

150 G. tarwebloem, 100 G. boter, 50 G. suiker, geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen; voor het vulsel: 100 G. amandelspijs (zie „amandelbroodjes”, bldz. 67), 50 G. boter, 1 ei, 1 eetlepel room; voor garneering: een paar lepels abrikozenjam, wat slap waterglazuur.

Bereid het deeg zooals voor de „harde Weener taart” is beschreven, rol het uit tot ongeveer $\frac{1}{2}$ cM. dikte en bekleed er een ingesmeerden, niet te hoogen taartvorm mee ($\pm$ 4 cM. hoog); zorg dat een stukje deeg overblijft ($\frac{1}{8}$ van 't geheel b.v.).

Meng voor het vulsel de amandelspijs met de roomig geroerde boter, het geklopte ei en den room tot een glad geheel; vul daarmee den gevoerden vorm.

Rol het overgehouden deeg weer tot een lapje en snijd er (met een mes of met een taart-radje) 6 à 8 reepen van, ongeveer 1 cM. breed; schik die traliesgewijs over de taart, zóó, dat de uiteinden juist op het randje van de „voering” rusten. Bak de taart in een matig warmen oven ongeveer $\frac{1}{2}$ uur, laat ze bekoelen, neem ze uit den vorm en laat ze door en door koud worden.

Bestrijk ten slotte de oppervlakte met een dun laagje kokend heete abrikozenjam, laat dit bekoelen tot het stevig is en bedek het dan met een paar lepels dun waterglazuur, dat — na het opdrogen — een „ijslaagje” op de taart vormt.

(Dit waterglazuur bestaat eenvoudig uit een slap papje van poedersuiker met een scheutje warm water.)

„OPEN” VRUCHTENTAARTEN.

In verreweg de meeste gevallen levert het juist behandelde „zandtaartdeeg” de grondstof voor een „open” taart; de enkele uitzonderingen — van een ander deeg-

type afgeleid — behandelen we onder de daarop betrekking hebbende rubrieken.

Verhoudingen en bereiding van het deeg mag ik dus als bekend veronderstellen; echter moet ik opmerken dat voor dit soort gebak liever de „2 : 3 : 4-formule” dan de „1 : 2 : 3-formule” wordt gekozen (zie onder het hoofdstuk „Zandtaartdeeg”): het deeg heeft dan en door de iets grootere verhouding aan suiker en door de toevoeging van het ei een beteren samenhang en is na het bakken minder tot afbrokkelen geneigd.

Hoofdmomenten in de verdere bewerking zijn nu:

- 1°. het vormen van het schotelvormige gebak;
- 2°. het vullen van dien deegschotel;
- 3°. het bakken van de taart;
- 4°. de eventuele verdere afwerking.

Wat het eerste punt betreft, snijden we van het tot 1 cM. dikte uitgerolde deeg een plak, die langs den geheelen omtrek ongeveer 2 cM. grooter is dan het grondvlak van den voor het gebak bestemden vorm.

Dien taartvorm kiezen we liefst met zoo min mogelijke diepte; een platten springvorm dus (ongeveer 2 à 3 cM. diep), maar ook wel een rond of een vierkant biscuitblikdeksel, een plat braadpannetje of iets dergelijks: bij de zeer geringe hoogte van 't gebak laat dit zich nl. vrijwel zonder gevaar uit een vorm met vasten rand bevrijden, vooral als men de taart eerst wat laat bekoelen. Heel gemakkelijk laat zich de taart b.v. ondersteboven keeren op een bord en daarna nog eens omkeeren op den voor het doel bestemden schotel.

Als we in dezen met boter ingesmeerden vorm de rondom 2 cM. grootere deegplak leggen, dan voegt zich die op den bodem vanzelf en hebben we dus nog slechts het niet meer den bodem rakende randje tegen den opstaanden wand aan te drukken, zóó, dat het overal gelijk van hoogte is.

Voor het vullen kunnen we verschillend te werk gaan:

a. we kunnen voorloopig in het deegbakje een aantal goed aaneengesloten propjes papier leggen (of ook wel een voering van papier, die verder wordt aangevuld met eenige handenvol rauwe rijst of rauwe boonen), met de bedoeling, het deeg dus afzonderlijk te bakken en het dáárna van zijn vruchtenvulsel te voorzien;

b. we kunnen dadelijk het rauwe vruchtenvulsel in den met deeg gevoerden vorm opeenstapelen en verwachten, dat deeg en vruchten tegelijk in den oven gaar worden.

De eerste behandeling wordt gewoonlijk toegepast, als de vruchten kans hebben om door verhitting merkbaar in smaak, geur of kleur achteruit te gaan (aardbeien b.v.), of ook wel, als de vruchten voor 't gaar worden een langeren tijd zouden vragen dan het deeg (gedroogde abrikozen b.v.), of als men vreest, dat bij zeer sappige vruchten veel vocht in het deeg zou dringen (bessen en frambozen b.v.).

We zullen in die gevallen, na 't wegnemen van het hulpvulsel, het deegschoteltje vullen met de rauwe gesuikerde vruchten of met de vooraf bereide en afgekoelde vruchtencompote.

De tweede methode kiezen we in den regel voor appelen (in fijne plakjes gesneden), voor kwetsen (gehalveerd), voor rabarber (in stukjes verdeeld) enz.

Wel is waar zal ook daarbij aardig wat vocht vrijkomen tijdens de verhitting en we moeten daarmee ook wel degelijk rekening houden: ten eerste om het in verband daarmee vrij sterke „slinken” van de vruchtenmassa, die we daarom in rauwen toestand als een flink dikke laag moeten opstapelen; ten tweede om het week worden van het deeg, dat we kunnen voorkomen door tegelijk met de suiker tusschen de vruchtenstukjes ook wat bloem te strooien, die het teveel aan vocht geleidelijk kan binden.

Strooijf
papier er onder
dan voor
plakken

Gewoonlijk voorzien we de op deze manier voorbereide taarten nog van een „getralied” deksel, dat behalve als verfraaiing van het geheel, ook nog te beschouwen is als een voorzorg tegen 't uitdrogen van het vruchtenvulsel: immers, hoe dichter het traliwerk van deegreepjes de oppervlakte bedekt, des te beter zullen de daaronder liggende vruchten tegen de ovenhitte beschut worden.

Voor de reepjes trachten we in dat geval een stukje deeg over te houden, dat na het uitrollen (ongeveer $\frac{1}{2}$ cM. dik) met een mes (of liever nog met een gekarteld „deeg-radje”) verdeeld wordt in ongeveer 1 cM. breede banden. We vlechten die als een matje over het vruchtenvulsel, zóó, dat de uiteinden der reepen steeds op het opstaande deegwandje komen te liggen; we snijden ten slotte nog een iets bredere reep en leggen die ter bedekking en bevestiging van al de uiteinden langs den geheelen omtrek, zodoende dus de taart afwerkende tot een regelmatig, stevig geheel.

Om onder 't bakken het deeg glanzend te maken, gebruiken we óf wat geklopt ei (overgehouden b.v. van het toch voor de bereiding van het deeg geklopte ei), óf een dik papje van suiker en melk, in beide gevallen als een dun laagje met behulp van een kwastje op de reepen gepenseeld.

Voor het bakken rekenen we ongeveer dezelfde oventemperatuur die het zandtaartdeeg ook in andere gevallen draagt.

De met papier gevulde — dus minder massieve — bakjes zullen in korteren tijd van de warmte doordrongen zijn en dus een korter verblijf in den oven (ongeveer $\frac{1}{2}$ uur) met een iets hogere temperatuur (ongeveer 150° C.) kunnen verdragen; de met vruchten en al gebakken taarten vereischen een langeren baktijd (1 à $1\frac{1}{2}$ uur) en bijgevolg een minder hoge temperatuur (tusschen 125° en 150° C.).

Verdere afwerking kan bestaan:

1°. in het — vlak voor 't opdienen — besneeuwen van de taart met poedersuiker;

2°. in 't overgieten van de vruchten met een intusschen klaargemaakt en afgekoeld sausje, dat aan de anders dikwijls iets droog geworden massa een smake-lijk geleiachtig uiterlijk geeft.

Zoo'n „sausje” kan bestaan uit wat met suiker ingekookt vruchtensap (bessensap of citroensap b.v.), maar desnoods ook uit wat met sago gebonden sap of uit een geleitje dat zijn ontstaan te danken heeft aan in vruchtensap opgeloste gelatine.

Zelfs bij de getraliede taarten laat zich een dergelijk sausje nog best na het bakken door de verschillende ruitjes op de vruchten brengen.

Appeltaart.

100 G. suiker, 150 G. boter, 200 G. tarwebloem, 1 ei, snuifje zout; ongeveer 750 G. zure appelen, 1 dL. water, 50 G. rozijnen, 60 G. suiker, wat kaneel of geraspte citroenschil.

Kook de appelen met het water, de rozijnen en de citroenschil (of een pijpje kaneel) tot een stevig moes, roer er de suiker door en laat het koud worden.

Bereid het deeg op de wijze die voor „harde Weener taart” is beschreven, rol het 1 cM. dik uit en voer er een ondiepen vorm mee (zie de beschrijving van „open vruchtentaarten”); vul de ruimte aan met een „hulpvulsel” en bak de taart in een matigen oven gaar.

Laat ze in den vorm bekoelen, neem er het tijdelijke vulsel uit en vervang dit door het koude appelmoes.

Aardbeientaart.

Volg voor verhoudingen en bewerking van het deeg geheel het vorige recept; vul de taart even vóór 't gebruik met geurige, kleine aardbeien, dik bestrooid met fijne suiker.

Kersentaart.

Volg het recept van de appeltaart, maar vervang het appelmoes door een kersencompote van:

500 G. kersen, 50 G. suiker, iets sago of aardappelmeel.

Wasch de kersen, ontdoe ze van stelen en pitten, maar bewaar zorgvuldig het daarbij vrijkomende sap. Zet de kersen op met dit sap, aangevuld misschien met een klein scheutje water, laat ze even doorkoken, roer er de suiker door en bind het vocht met de aangemengde sago.

Pruimentartaart.

Bereid de taart geheel als kersentaart; gebruik echter voor de compote wat meer suiker (naar smaak).

Rabarbertaart.

Behandel het deeg als voor „appeltaart” beschreven is. Gebruik voor het vulsel:

2 niet te dikke (liefst roode) rabarberstelen, 150 G. suiker, 1 dL. water.

Snijd de ongeschilde, goed gewasschen rabarberstelen in nette blokjes. Laat de suiker in het kokende water oplossen en even doorkoken. Kook in die suikerstroop de rabarberstukjes gaar, echter zóó, dat ze heel blijven: doe daarom telkens slechts één laagje in de pan en neem elk stukje dat zacht is er dadelijk uit. Giet ten slotte de op deze wijze vrij dik geworden vloeistof over de gare stukjes, of bind ze (als ze niet strooperig genoeg mocht zijn) eerst nog met een ietsje sago.

Abrikozentaart.

Behandel het deeg als voor „appeltaart” beschreven is. Gebruik voor vulsel:

200 G. gedroogde abrikozen, 50 G. suiker, iets sago of aardappelmeel.

Laat de flink gewasschen abrikozen minstens 24 uur

weken in zooveel water dat ze juist bedekt zijn. Schep de daardoor goed gezwollen vruchten uit het restje vocht, kook dit met de suiker even op, laat er de abrikozen een oogenblik in meekoken en bind dan het overtollige vocht met een ietsje sago.

Vruchtentaart van amandeldeeg.

100 G. suiker, 100 G. boter, 100 G. amandelen, 150 G. bloem, een van de boven beschreven vruchtenvulsels.

Bereid het deeg volgens de beschrijving, die voor „Laurartaart” is gegeven; behandel het verder op de wijze die bij „appeltaart” is beschreven; vul de taart even vóór 't gebruik met rauwe gesuikerde vruchten, een vruchtenmoes of een compote (zie de vorige recepten).

Appeltaart met gevlochten deksel.

120 G. suiker, 180 G. boter, 240 G. tarwebloem, 1 ei, snuifje zout; 4 à 5 zure appelen (bellefleurs b.v.), 50 G. suiker, 20 G. bloem, wat fijne kaneel of geraspte citroenschil, desverkiezende wat krenten, rozijnen, sukkade, amandelen.

Bereid het deeg op dezelfde wijze als voor de eerste „appeltaart” is beschreven; gebruik voor 't voeren van den vorm niet de geheele hoeveelheid, maar houd ongeveer $\frac{1}{3}$ over.

Vul den met deeg gevoerden vorm met netjes over elkaar gelegde dunne appelstukjes, hetzij schijfjes van eerst geboorde appelen, hetzij in dunne laagjes gesnipperde vierdepartjes. Strooi over elke laag wat doorengemengde suiker, bloem en kaneel (of citroenschil) en laat het vulsel in 't midden eenigszins hoog oploopen.

Rol het overgehouden deeg uit, snijd er reepen van en leg die als een gevlochten matje of als banden die alle in 't middelpunt elkaar raken over de appelen (zie de algemeene beschrijving die aan de recepten van „open vruchtentaarten” voorafgaat).

Bestrijk de reepen met wat geklopt ei of met een vrij dik mengsel van suiker en melk. Bak de taart in een matig warmen oven gedurende 1 à 1½ uur (afhankelijk vooral van de hoogte); neem ze na bekoeling uit den vorm en giet misschien (volgens de aanwijzing in de voorafgaande bespreking van „open vruchtentaarten”) even vóór 't gebruik nog wat gelei over de vruchten.

Fijnere appeltaart.

Dezelfde benodigdheden uit het vorige recept, met vervanging van de 20 G. tarwebloem door 1 ei en $\frac{3}{4}$ dL. melk.

Bereid de taart op dezelfde wijze als de vorige; strooi echter geen bloem en suiker tusschen de appelstukjes, maar overgiet ze, als de heele ruimte gevuld is, met een mengsel van het geklopte ei, de suiker en de melk, die tijdens 't bakken een geleiachtig gebonden massa zullen vormen, zoodat het later afmaken met een vruchtensapsausje hierbij overbodig zal zijn.

Rabarbertaart (met deksel).

Bereid de taart op de wijze van de vorige twee appeltaarten; vervang echter de gesnipperde appels door gesnipperde rabarber en gebruik iets meer suiker.

Kwetsentaart.

Volg het recept van de „appeltaart met gevlochten deksel”, gebruik voor het vullen halve, ontpitte kwetsen in plaats van appelschijfjes.

Abrikozen- of perzikentaart.

Volg de bereidingswijze van de „appeltaart met gevlochten deksel”; schik de gehalveerde vruchten, die de plaats van het appelvulsel innemen, dakpansgewijs over elkaar.

Vruchtentaart met gerold randje.

140 G. suiker, 210 G. boter, 280 G. bloem, iets zout, een van de vruchtenvulsels uit de vorige recepten.

Bereid het deeg op de reeds beschreven wijze, rol het 1 cM. dik uit en snijd er een cirkel van, precies passend in den gekozen vorm.

Kneed het overblijvende deeg weer tot een bal, verdeel dien in twee gelijke stukken en vorm met de hand elk deel tot een rolletje (ongeveer zoo dik als een potlood); slinger de twee rolletjes om elkaar heen en leg dit bandje langs den wand van den vorm op den deegbodem.

Vul de middenruimte, hetzij met het reeds beschreven hulpvulsel of met de gekozen vruchten; bestrijk het randje met geklopt ei of een melk-en-suiker-papje en bak de taart op de reeds beschreven wijze.

Vruchtentaarten, die met moes of compote gevuld gebakken worden.

Maak voor deze soort taarten het moes of de compote van te voren klaar.

Bereid het deeg op de reeds beschreven wijze, leg het in den vorm en vul dien met het koude vruchtenmengsel; leg er — zooals bij de „appeltaart met gevlochten deksel” beschreven is — een vlechtwerk van deegreepjes over en behandel de taart verder als genoemde appeltaart.

CAKES.

De „cake” onderscheidt zich van het reeds behandelde „zandgebak” door haar groteren samenhang, die o.a. het in dunne plakjes snijden gemakkelijk toelaat.

Zulke plakjes toonen ons dan een fijn-korrelig, gelijkmatig gerezen oppervlak, niet brokkelig of krui-

melig als bij een stukje harde zandtaart, maar evenmin sponzig als bij een Moscovischen tulband of een met gist bereid gebak.

Dat dit uiterlijk 't gevolg is van de keus en de behandeling der grondstoffen spreekt vanzelf. Bloem, boter en suiker zijn ook voor dit gebak de hoofdbestanddeelen, maar daarnaast vraagt het cake-deeg om vocht, en we brengen dat aan in den vorm van eieren, soms gedeeltelijk vervangen door melk, vruchtensap of iets dergelijks.

Een middel, dat — vooral bij een beperkt gebruik van eieren — het gebak aan de vereischte luchtigheid kan helpen, vinden we in 't gebruik van bakpoeder, een mengsel dat kant en klaar in den handel wordt gebracht (v. d. Sluis' bakpoeder b.v.), maar dat we ook zonder eenige moeite zelf kunnen bereiden (zie het recept in dit boekje).

Wat ten slotte de verdere toevoegsels betreft, die de ééne cake onderscheiden van de andere: krenten, rozijnen, sukade, gember, vanille, enz. enz., die bestanddeelen zijn op den aard van het eigenlijke deeg niet van invloed en we kunnen ze dus kiezen in willekeurige verhouding tot de overige ingrediënten. Wel moet in dit verband er nog op worden gewezen, dat krenten, rozijnen en dergelijke na het wasschen goed gedroogd moeten worden: een cake-deeg mag nl. vooral niet slap zijn (het gebak zou daardoor „zwaar” worden) en het vocht dat tusschen de krenten en rozijnen achterblijft zou tot deze fout kunnen leiden. Sukade wordt als héél stukje gewasschen en daarna gesnipperd; amandelen worden gebroeid, gepeld en gesnipperd (of soms gemalen); gember wordt in niet te fijne stukjes gehakt; snippers worden wat stuk gesneden en gekonfijte kersjes snijden we gewoonlijk doormidden.

Bij 't bereiden van het deeg gaan we liefst in deze volgorde te werk:

1°. bekleed een vorm met boterhampapier (zie „algemeene wenken”) en besmeer ook de papiervoering met wat boter;

2°. zeef de bloem met het bakpoeder en het zout;

3°. roer (liefst in een verwarmde kom) de boter met de suiker tot een zalfachtig mengsel;

4°. voeg er de heele eieren bij, echter niet meer dan één tegelijk, dat eerst grondig met de boter en de suiker een geheel moet hebben gevormd vóór een tweede wordt toegevoegd;

5°. werk er, steeds flink roerende of kloppende, lepels-gewijs de gezeefde bloem door; voeg, als het deeg door een zuinig gebruik van eieren te stijf zou blijven, beurt om beurt met de bloem nu en dan wat melk toe, echter steeds zóó, dat het deeg eerder stevig dan slap wordt;

6°. roer door het soepele, gelijke deeg ten slotte de nog vereischte toevoegsels (krenten, rozijnen, enz.);

7°. vul den vorm tot even onder den rand en liefst zóó, dat het midden iets lager ligt dan de omtrek: 't rijzen zal nl. altijd juist in 't midden 't sterkst zijn;

8°. bak de cake in een matig warmen, gelijkmatigen oven ($\pm 150^{\circ} \text{C.}$), zoodat het gebak niet te vlug bruin wordt, maar eerst voldoende gelegenheid heeft om te rijzen; reken voor 't gaar worden 1 à $1\frac{1}{2}$ uur, voor grootere cakes zelfs langer;

9°. onderzoek of de cake gaar is door er met de hand op te drukken: het gebak moet dan stevig en veerkrachtig aanvoelen; probeer desnoods ten overvloede of een breinaald (of een dun mes), tot in het hart van het gebak gestoken, er zonder aanklevend deeg kan worden uitgetrokken;

10°. neem de cake dadelijk uit den vorm en laat ze op een rooster uitdampen; gebruik ze liefst niet vóór ze 24 uur oud is;

11°. bestrooi de cake vóór het gebruik met poeder-suiker of garneer ze met glazuur en gekonfijte vruchtjes of iets dergelijks.

*Zonder oven: stel - asbest plaatje daarop cake-vorm
dan omgekeerd biseuit blik (met 27 paar gaasjes
binnen in.)*

Bakpoeder.

25 G. dubbelkoolzure soda, 25 G. wijnsteen zuur, 25 G. rijstbloem, aardappelmeel of maïzena.

Roer de verschillende „poeders” door elkaar en zeef het mengsel, zoodat alles gelijkmatig verdeeld wordt. Bewaar het poeder in een gesloten stopfleschje.

Vanille cake.

150 G. tarwebloem (liever nog: 125 G. bloem en 25 G. maïzena of aardappelmeel), 150 G. boter, 125 G. suiker, 1 theelepel bakpoeder, merg uit $\frac{1}{4}$ stokje vanille, 2 eieren, snuifje zout.

Bereid het deeg door in de daareven vermelde volgorde de verschillende handelingen uit te voeren; reken voor het roeren van het deeg niet korter dan 20 à 30 minuten en voor het bakken 1 à $1\frac{1}{4}$ uur.

Citroen cake.

225 G. tarwebloem (liever 200 G. bloem met 25 G. maïzena of aardappelmeel), 225 G. suiker, 100 G. boter, snuifje zout, 2 theelepels bakpoeder, 2 eieren, geraspte schil van 1 citroen, sap van 1 citroen (aangevuld met water tot 1 dL.).

Roer de boter met de suiker zalfachtig, voeg er één voor één de eieren bij, dan de geraspte citroenschil, de bloem die met het zout en het bakpoeder is gezeefd en af en toe een scheutje van het verdunde citroensap.

Bak de cake ongeveer 1 uur in een matig warmen oven; bedek ze, als ze door en door koud is (liefst den volgenden dag) met een glazuur van: 100 G. poeder-suiker, klein scheutje warm water, eenige druppels citroensap.

Doe de suiker in een kommetje, giet er (roerende) juist zooveel warm water bij dat een dik papje wordt gevormd; verdun dit met eenige druppels citroensap en strijk het dan uit over de cake (of enkel over den bovenkant, of zoo, dat ook de wand omhuld is).

Sinaasappel cake.

Volg geheel het recept van de „citroencake”, maar vervang de geraspte citroenschil door sinaasappelschil en gebruik als vloeistof het sap van 2 sinaasappelen, niet verdund met water.

Gebruik voor 't glazuur sinaasappel- in plaats van citroensap.

Maderacake.

200 G. tarwebloem, 150 G. suiker, 125 G. boter, 2 eieren, 1 theelepel bakpoeder, geraspte schil van 1 citroen, een paar plakjes sukade, als 't noodig blijkt een paar lepels melk.

Roer de boter met de suiker zalfachtig, voeg er één voor één de eieren bij, daarna de citroenschil en langzamerhand de bloem die met het bakpoeder is gezeefd (misschien met halverwege een lepel melk er bij, als nl. het deeg te stijf zou worden).

Bak de cake in een matig warmen oven ongeveer 1 uur, leg er na $\frac{1}{2}$ uur een versiering op van eenige plakjes sukade (b.v. ruitvormige stukken, die elkaar in 't middelpunt van de taart raken); behandel de cake verder zooals in 't begin van dit hoofdstuk is aangegeven.

Gember cake.

Bereid de cake van dezelfde benodigdheden en op dezelfde wijze als de „vanillecake”; roer echter ten slotte door het deeg nog 100 G. in kleine stukjes gesneden gember.

Plum cake.

225 G. bloem, 100 G. boter, 80 G. suiker, 1 ei, 1 theelepeltje bakpoeder, 100 G. rozijnen, 25 G. sukade, wat geraspte nootmuskaat, ongeveer $\frac{1}{4}$ dL. melk.

Roer de boter met de suiker tot een zalfachtig mengsel, voeg er het ei bij, de nootmuskaat en daarna

langzamerhand de met het bakpoeder gezeefde bloem, afgewisseld met af en toe een lepel van de melk. Meng ten slotte door dit eer stevige dan slappe deeg de rozijnen en de gesnipperde sukade.

Bak de cake 1 à 1½ uur in een matigen oven en behandel ze dan op de wijze die in de voorbesprekingen van dit hoofdstuk is aangegeven.

Chocolade cake.

200 G. tarwebloem, 150 G. boter, 150 G. suiker, 2 eieren, 100 G. cacaopoeder, 1 theelepeltje bakpoeder, ongeveer 3 eetlepels melk, wat vanille (merg uit ¼ stokje b.v.).

Roer de boter met de suiker zalfachtig, voeg daarbij achtereenvolgens de twee eieren, daarna het met de melk aangemengde cacaopoeder, de met het bakpoeder gezeefde bloem, de vanille en — als 't noodig is — nog een paar lepels melk.

Bak de cake in een matig warmen oven ongeveer 1 uur; laat ze volkomen koud worden en bedek ze dan rondom met een chocolade-glazuur van: 150 G. poedersuiker, 30 G. cacaopoeder, ongeveer 2 eetlepels warm water.

Meng de suiker met de cacao door elkaar, roer er zooveel warm water door, dat het mengsel een gelijk papje vormt, juist dik genoeg om den rug van den lepel te blijven bedekken. Strijk het glazuur over de cake en gebruik als verdere garnering wat gekonfijte oranjessnippers of gekonfijte viooltjes.

Gemarmerde cake.

350 G. tarwebloem, 160 G. suiker, 80 G. boter, 2 eieren, 2 theelepels bakpoeder, ruim 1½ dL. melk, 30 G. cacaopoeder.

Roer de boter met de suiker zalfachtig, voeg daarbij één voor één de eieren en vervolgens de met het bakpoeder gezeefde bloem, afgewisseld door nu en dan een scheutje van de melk.

Leg in den geprepareerden vorm een vierde deel van het deeg, liefst eenigszins hobbelig, strooi er ⅓ van de cacao over, bedek die met weer een laagje deeg, strooi daarop weer cacao en ga zoo voort tot 4 laagjes deeg, door 3 laagjes cacao gescheiden, den vorm vullen.

Bak de cake in een vrij warmen oven (minstens 150° C.) ¾ à 1 uur; bedek ze na bekoeling (liefst den volgenden dag) met hetzelfde chocolade-glazuur dat in het vorige recept beschreven is.

Rozijnencake.

250 G. tarwebloem, 175 G. suiker, 125 G. boter, 2 theelepels bakpoeder, geraspte schil van 1 citroen, 3 eieren, 150 G. rozijnen, ongeveer ½ dL. melk.

Roer de boter met de suiker zalfachtig, voeg er achtereenvolgens de eieren bij, daarna de citroenschil en de met het bakpoeder gezeefde bloem, afgewisseld door nu en dan een lepel van de melk. Meng er ten slotte de rozijnen door, breng het deeg over in den geprepareerden vorm en bak de cake in een vrij warmen oven (minstens 150° C.) gedurende 1 à 1½ uur.

Gekruide cake (zonder eieren).

200 G. tarwebloem, 100 G. donkerbruine suiker, 75 G. boter, 2 theelepeltjes bakpoeder, 1 dL. melk, ½ theelepeltje gemberpoeder, 1 dito geraspte nootmuskaat, 1 dito kaneel, ¼ theelepeltje kruidnagelgruis. *½ theelepeltje peper*

Meng alle droge bestanddeelen door elkaar en zeef het mengsel. Snijd er met behulp van 2 messen, de boter in, tot het geheel een fijn kruimelige massa vormt; roer er de melk door tot alles samen als een stevig deeg kan worden samengepakt.

Doe het deeg in den geprepareerden vorm (liefst een langwerpigen); bak de cake in een matig warmen oven gaar (ongeveer 1½ uur); snijd ze, als ze koud is, in dunne plakjes.

L u n c h c a k e.

275 G. tarwebloem, 125 G. boter, 125 G. suiker, 1 theelepel bakpoeder, 125 G. rozijnen, 100 G. sukade, geraspte schil van 1 citroen, wat geraspte nootmuskaat, 3 eieren.

Roer de boter met de suiker zalfachtig, voeg er één voor één de eieren bij, daarna de met het bakpoeder gezeefde bloem, de nootmuskaat en de citroenschil; ten slotte nog de rozijnen en de sukade.

Doe het deeg in den geprepareerden vorm en bak de cake in een matig warmen oven gedurende 1 à 1½ uur.

D u i t s c h e c a k e (ook wel „Duitsche zandtaart”).

225 G. tarwebloem, 150 G. boter, 150 G. suiker, snuifje zout, 4 à 5 eieren, ½ theelepel bakpoeder, geraspte schil van ½ citroen of merg uit ¼ stokje vanille.

Roer de boter met de suiker zalfachtig; voeg er de geraspte citroenschil bij, daarna beurtelings 1 ei en een gedeelte van de met het bakpoeder gezeefde bloem, tot alles verwerkt is. Klop vervolgens het deeg nog flink gedurende 10 minuten, breng het over in den geprepareerden vorm en bak de cake in een matigen oven gedurende 1 à 1½ uur.

MOSCOVISCH DEEG.

„Moscovisch” gebak kenmerkt zich door een eigenaardige luchtigheid, die ’t meest doet denken aan de poreusheid van een spons en die gepaard gaat met een groote mate van elasticiteit.

Gedeeltelijk zijn deze eigenschappen een gevolg van de keus der grondstoffen, gedeeltelijk hangen ze samen met eigenaardigheden in de manier van mengen van het deeg.

Onder de grondstoffen geven we aan de eieren een

ruime plaats. Een standaardverhouding tusschen de bestanddeelen die voor elk Moscovisch deeg onmisbaar zijn, is: 100 à 125 G. tarwebloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, 5 eieren, een formule, waarop de verdere toevoegsels (krenten, rozijnen, sukade, snippers, amandelen, enz. enz.) geen invloed hebben en die dus van elk Moscovisch gebak h e t uitgangspunt kan vormen.

De menging van de grondstoffen heeft op den aard van ’t gebak een zéér grooten invloed; in ’t kort zouden we de wenken kunnen samenvatten tot den raad: tracht in het deeg zooveel mogelijk lucht te brengen en te houden.

Met die bedoeling splitsen we de eieren in wit en geel en beginnen onze deegbereiding met ’t langdurig roeren of kloppen van de dooiers met de suiker, tot uit die beide een lichtgekleurd, glad mengsel is ontstaan, waarin de harde suikerkorreltjes zijn fijngeroerd.

Dan verdeelen we — met behulp van twee messen — luchtigjes de boter in de bloem, tot een losse, fijnkruimelige massa.

Ten slotte kloppen we het eiwit zoo stijf mogelijk.

Bij het doorenmengen van de drie gereedstaande onderdeelen houden we weer streng ons doel: „luchtigheid” in ’t oog. We mengen daarom vooral niet één voor één de verschillende onderdeelen met elkaar, maar we leggen op ’t stijfgeklopte eiwit de kruimelige boter-en-bloem-massa, daarop de geroerde eierdooiers en dan pas beginnen we met een metalen lepel alles luchtig „om en om” te scheppen, tot het eiwitsnieuw geheel in de andere bestanddeelen is opgenomen, zonder daardoor te zijn fijngedrukt.

Kiezen we, in plaats van dit z.g. „blinde” Moscovische gebak, een deeg met krenten of rozijnen, dan worden die van te voren zorgvuldig gewasschen en daarna gedroogd, zoodat geen overtollig vocht in ’t deeg wordt gebracht. Sukade, snippers, gember en dergelijke bestanddeelen worden in kleine stukjes

verdeeld; amandelen worden gebroeid, gepeld en gemalen; citroenschil wordt geraspt.

Voor al deze toevoegsels geldt, dat ze vóór 't door-eenmengen, evenals de verdere ingrediënten los op 't geklopte eiwit worden gelegd en dan met al het andere tegelijk voorzichtig worden omgeschept.

't In orde maken van den vorm bestaat bij dit soort gebak in het insmeren met weeke boter en 't daarna bepoeieren met een mengsel van gezeefde bloem en suiker (ook wel één van beide). 't Spreekt wel vanzelf, dat dit werk aan de eigenlijke deegbereiding moet voorafgaan: immers als het deeg op 't prepareeren van den vorm zou moeten wachten, dan was er een groote kans voor inzakken van het geklopte eiwit.

Ook voor den oven moet bijtijds zijn gezorgd: de temperatuur mag in 't begin (gedurende 10 à 15 minuten b.v.) vrij hoog zijn (175° C.), maar moet daarna iets worden getemperd, zoodat 't gebak, zonder een te donkere kleur te krijgen, door en door gaar kan worden. G e l i j k m a t i g h e i d in de oven-afstraling is daarenboven een eerste vereischte.

Natuurlijk zullen een gasoven of een electrische oven naar dit „temperen” beter luisteren dan de oven in een kolenfornuis: echter ook daarbij kan men 't gewenschte resultaat bereiken, door op doelmatige wijze de te groote hitte met behulp van een scherm te keeren (zie de „algemeene wenken”).

Meer nog dan andere soorten eischt dit bij uitstek luchtige deeg de noodige voorzichtigheid bij 't openen en sluiten van de ovendeur: plotseling instroomen van minder warme lucht doet het gebak inschrompelen.

Ditzelfde inschrompelen neemt men soms waar, nadat 't gebak uit den oven is genomen; de oorzaak ligt dan gewoonlijk in het niet door en door gaar zijn van het deeg, echter óók wel in 't plotseling uit den heeten oven in de kou (tocht b.v.) brengen.

In de eerste plaats zullen we ons dus goed overtuigen of 't gebak wel door en door gaar is: we voelen dit gewoonlijk door er even met de hand op te drukken en waar te nemen of het gebak veerkrachtig is; vertrouwen we onszelf op dit punt niet voldoende routine toe, dan is er nog het reeds vroeger genoemde middel van de breinaald (of het mes), die zonder aanklevend deeg uit het midden van 't gebak moet kunnen worden teruggetrokken.

Een hoeveelheid deeg volgens de hierboven aangegeven formule, heeft gewoonlijk aan $\frac{3}{4}$ uur voldoende tijd om gaar te worden; een gebak van grooteren omvang zal een iets langeren baktijd vragen.

Zoodra het gebak uit den oven komt, brengen we het uit den vorm over op een rooster, waar het gelegenheid heeft om uit te dampen. Eerst na volkomen bekoeling kan het de verdere bewerkingen ondergaan, die voor speciale gevallen de taart afmaken: het besneeuwen met poedersuiker b.v. (tulband), het in lagen snijden en van een vulsel voorzien (room- of mokkartaart), het versieren met glazuur en het aanbrengen van verdere garneeringen.

Blind Moscovisch gebak.

125 G. tarwebloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, ietsje zout, 5 eieren.

Hak boter, bloem en een snuifje zout met een mes tot een fijn-kruimelige massa, zonder echter bij die bewerking de boter week te doen worden.

Roer of klop de eierdooiers met de suiker glad en luchtig.

Klop het eiwit zoo stijf mogelijk.

Leg op het eiwit de gehakte boter en bloem en de geroerde dooiers; schep alles luchtig om en om tot een sponzig, gelijk mengsel is gevormd, breng dat over in een met boter ingesmeerden en met bloem en poedersuiker bestoven vorm en bak de taart in een heeten

oven (die echter na ongeveer 15 minuten wat wordt getemperd) door en door gaar (ongeveer $\frac{3}{4}$ uur).

Neem het gebak dadelijk uit den vorm, laat het uitdampen en koud worden, en bestuif het dan met poedersuiker.

Moscovische tulband.

125 G. tarwebloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, ietsje zout, 5 eieren, 100 G. dooreengewogen krenten, rozijnen, sukade en snippers, geraspte schil van 1 citroen.

Kies voor dit gebak een „tulband” vorm en smeer dien zorgvuldig in, vooral ook langs het pijpgedeelte; bestrooi hem met dooreengeroerde bloem en poedersuiker.

Bereid het deeg geheel op de wijze die voor „blind Moscovisch gebak” is beschreven; leg alleen met de andere ingrediënten ook de gewassen, goed gedroogde krenten en rozijnen, de gesnipperde sukade, de snippers en de geraspte citroenschil op het eiwit en meng die met het overige luchtig door elkaar.

Volg ook voor het bakken de aanwijzingen uit het vorige recept. Besneeuw den tulband na bekoeling dik met poedersuiker.

Gembertulband.

125 G. bloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, snuifje zout, 5 eieren, 100 G. gekonfijte gember.

Bereid het gebak als den Moscovischen tulband, maar vervang de krenten, rozijnen, enz. door de in kleine stukjes gesneden gember.

Amandeltaart.

125 G. bloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, snuifje zout, 5 eieren, 100 G. amandelen.

Volg geheel de bereiding van het blinde Moscovische gebak, maar meng met de overige bestanddeelen ook de gepelde, gemalen amandelen door het deeg.

Gebruik bij voorkeur voor deze taart geen tulband-

vorm, maar een springvorm (of een anderen ronden of rechthoekigen vorm); bestuif de taart met poedersuiker of versier ze met glazuur (zie b.v. de citroencake op bldz. 28).

Gevuld Moscovisch gebak I.

Bak een taart volgens 't recept van het „blinde” Moscovische gebak; snijd ze na het uitdampen en bekoelen in twee lagen en leg die, met een laagje jam er tusschen, weer op elkaar.

Bedek de taart met glazuur (zie bldz. 15 „harde Weener taart” of bldz. 28 „citroencake”) en garneer ze dan met gekonfijte vruchtjes.

Gevuld Moscovisch gebak II.

Smeer een bakblik in met boter, voer het met een velletje boterhampapier, zóó, dat het papier langs de kanten een randje boven het bakblik uitsteekt; besmeer ook het papier weer met boter.

Bereid een deeg als voor „blind” Moscovisch gebak, vul er het bakblik mee (ongeveer 2 cM. hoog) en laat het in een heeten oven vlug gaar bakken (niet langer dan b.v. 20 minuten).

Neem den koek uit het bakblik en van het papier, laat hem uitdampen en bekoelen en snijd hem dan in twee precies gelijke stukken. Bestrijk een van de lichte kanten met een laagje jam en leg er 't andere stuk op met den lichten kant naar onderen. Besmeer den opstaanden wand ook met wat jam en strooi er wat fijn-gesnipperde, lichtbruin geroosterde amandelen tegen; bedek het bovenvlak met glazuur en breng daarop de een of andere versiering van gekonfijte vruchten aan.

Koninginnebrood.

125 G. bloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, iets zout, 5 eieren, ongeveer $\frac{1}{4}$ potje jam.

Voer een bakblik op de wijze die in het vorige recept

is beschreven; doe er het deeg — bereid als „blind” Moscovisch gebak — in, maar laat het laagje niet dikker zijn dan 1 à 1½ cM.

Bak in een heeten oven den koek vlug gaar (15 à 20 minuten), neem hem met papier en al van het bakblik en keer hem om op een vel papier waarop wat suiker is gestrooid. Trek het nu bovenliggende vette papier er af, bestrijk het lichte gebak dat daaronder te voorschijn komt vlug met de goed smeerbare jam en rol dan den koek stevig op tot een gelijken cylinder.

Bestuif de rol met poedersuiker of bedek ze met glazuur (zie bldz. 15 „harde Weener taart” of bldz. 28 „citroencake”) en breng daarop een garneering aan van gekonfijte oranjessnippers, die er onregelmatig over worden verdeeld.

R o o m t a a r t.

voor het deeg: 125 G. bloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, iets zout, 5 eieren;

voor het vulsel: 2½ dL. melk, stukje vanille, 50 G. suiker, 25 G. bloem, 3 eierdooiers.

Bereid het deeg als beschreven is voor „blind” Moscovisch gebak; bak het of in een taartvorm of in een met papier gevoerd bakblik (zie de twee recepten van „gevuld Moscovisch gebak”).

Laat intusschen voor den „room”, de vanille zachtjes in de melk trekken; meng de dooreengeroerde suiker en bloem met de dooiers tot een gelijk papje, giet daarbij voorzichtig en flink roerende langzamerhand de heete melk en laat het mengsel dan onder voortdurend roeren op een zacht vuur gaar en dik worden (ongeveer 10 minuten).

Strijk den kouden „room” tusschen de uitgedampte, bekoelde taarthelften; garneer de taart dan op dezelfde wijze die voor „gevuld Moscovisch gebak II” is beschreven, maar vervang de jam (voor ’t bestrijken van den opstaanden rand) door een dun laagje „room”.

B i j o u - t a a r t.

voor het deeg: 125 G. bloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, iets zout, 5 eieren, 100 G. dooreengewogen krenten, rozijnen, sukade, snippers;

voor het vulsel: de banketbakkersroom uit het vorige recept.

Bereid een taart op de wijze die voor „Moscovische tulband” is beschreven; vervang echter den tulbandvorm door een springvorm, een vuurvast schoteltje, een bakblik of iets dergelijks, zoodat ten slotte het gebak weer in twee lagen kan worden verdeeld (zie „gevuld Moscovisch gebak I en II”).

Strijk er een laag „room” tusschen, leg de helften op elkaar en versier de taart verder op de wijze die in ’t vorige recept is aangegeven.

M o k k a t a a r t.

deeg als voor de „roomtaart”;

voor ’t vulsel: 100 G. boter, 40 G. poedersuiker, 1 eetlepel sterk koffie-extract, de hoeveelheid banketbakkersroom uit „roomtaart”.

Bereid de taart op dezelfde wijze als de „roomtaart”; meng echter door de koude roomvla ook nog het koffie-extract en werk ze dan — lepel voor lepel — door de boter en de suiker die samen zalfachtig zijn geroerd.

Gebruik deze „crème au beurre” gedeeltelijk om tusschen de beide taarthelften te smeren. Strijk van de rest een dun laagje langs den opstaanden wand en strooi daartegen gesnipperde, gebruinde amandelen; bedek met de nog overgebleven crème den bovenkant, liefst door er met een gekarteld spuitje aaneengesloten rijen van kleine nopjes op aan te brengen.

M o k k a t a a r t j e s.

ingrediënten geheel als voor de „mokkataart”.

Bak, op de wijze die voor „gevuld Moscovisch

125 gr. bloem
→ 50 gr. poedersuiker
1 d. l. koffi-extract
1 bl. gelat.
Boter met room
roeren; gelat.
oplossen in koffi-
extract en de
by de boven
eierdooiers
eerst afkoele

gebak II" is aangegeven, een tamelijk dunne plak deeg; laat die uitdampen en koud worden.

Snijd of steek er vierkante of ronde stukjes van, leg die twee aan twee op elkaar met de „crême au beurre" er tusschen en garneer elk klein gebakje op dezelfde wijze als in 't vorige recept voor de groote mokkataart is aangegeven.

In plaats van gebruide amandelstukjes kunnen ook „nogakruimels" worden gebruikt (bij den banketbakker te krijgen, maar ook zelf te maken).

Zachte Weener taart.

125 G. bloem, 100 G. boter, 100 G. suiker, iets zout, 5 eieren, 100 G. amandelen; een paar lepels reine-claude- of abrikozenjam, een paar lepels frambozen- of aardbeienjam.

Bereid het deeg zooals het voor „amandeltaart" is beschreven; bak het op de wijze van „gevuld Moscovisch gebak I" of „II", maar neem in 't laatste geval de deeglaag vooral niet te dik (niet dikker dan $1\frac{1}{2}$ cM.).

Snijd het uitgedampde bekoelde gebak in 3 plakken; leg die weer op elkaar met tusschenvoeging van de twee verschillende laagjes jam.

Garneer de taart langs den opstaanden rand met wat jam en gebrande-amandelstukjes; van boven met glazuur en gekonfijte vruchtjes.

GISTDEEG.

Brengen we voor het zooeven behandelde Moscovische deeg de sponzige luchtigheid aan door een vrij groote hoeveelheid stijfgeklopt eiwit, in het thans te bespreken gebak maken we van een veel goedkooper „rijismiddel" gebruik: de gist.

Goedkooper . . . en krachtiger in werking.

Immers, waar het stijfgeklopte eiwit slechts succes

heeft in vrij lichte deegmengsels met naar verhouding tot de overige bestanddeelen maar weinig bloem — en dan nog liefst bloem van de fijnste soort: z.g. banketmeel — daar is gist in staat om van een deegmassa die uitsluitend uit bloem is bereid — en dan liefst de gewone b a k k e r s bloem — een gerezen geheel te maken, dat vaak het dubbele van zijn oorspronkelijke grootte kan bereiken.

Daar zit dus kracht achter! En geen wonder; want terwijl we in het geklopte eiwit slechts een beperkte hoeveelheid lucht kunnen verwachten, brengen de levende gistcelletjes zoolang ze in 't deeg b l i j v e n leven voortdurend koolzuur voort, dat — evengoed gasvormig als de lucht — uit het deeg wil ontsnappen. Door 't taaie van niet te fijne bloem (die rijker is aan gluten of „kleefstof" dan de sterk gebuilde f i j n e r e bloemsoorten) worden de koolzuurbelletjes echter in hun ontsnappen belemmerd en neemt het deeg het uiterlijk aan van een met veel gaatjes doorboorde massa.

Juist wat we wenschen, want in den oven zal het koolzuur uitzetten, de deegdeeltjes verder uiteendrijven en dus het „luchtige" van 't gebak waarborgen.

Als uitgangspunt voor alle „gist-gebak" beschouwen we het brooddeeg: daarvan afgeleid laten zich alle fijnere variaties van gerezen deeg denken.

Hoofdzaken bij de bereiding zijn:

- 1°. het grondig dooreenwerken der bestanddeelen;
- 2°. het goed laten uitrijzen van het deeg;
- 3°. het door en door gaar bakken van het deeg.

Wat het m e n g e n betreft, is voor elk gerezen gebak van eenigen omvang nog altijd het eenigszins ouderwetsche begin, het „zetsel", aan te raden.

We doen daarvoor de bloem (in de hoeveelheid die 't recept voorschrijft) in een liefst van te voren verwarmde kom; we maken in 't midden een kuiltje tot op den bodem van de kom, brokkelen daarin de gist

en gieten er dan ongeveer de helft bij van de voorgeschreven hoeveelheid melk, lauwwarm gemaakt. Van 't midden uit roerende, mengen we dan met die melk langzamerhand de gist aan, terwijl bij deze beweging natuurlijk wat van het omringende bloem-dijkje naar beneden zal vallen. Ons „zetsel” zal dus al spoedig bestaan uit een gelijk dik papje van gist, melk en bloem, dat omgeven blijft met een walletje van droge bloem.

Bedekt met een doek wordt het zetsel nu 10 à 15 minuten op een lauw plekje gezet (bij de kachel b.v. of in een teiltje met warm water): het zal dan sponzig zijn geworden en tot een ongeveer dubbele hoeveelheid zijn uitgedijd; en deze massa met haar sterk vermenigvuldigde gistcellen is nu op haar beurt weer in staat de rest van het meel aan voldoende „rijsmateriaal” te helpen.

Dat is de taak van een zetsel: het oorspronkelijk zeer kleine stukje gist voldoende actief te maken voor het doen rijzen van een naar verhouding groote hoeveelheid deeg. Men kan dus met méér gist 't deeg ook zonder zetsel bereiden, maar gewoonlijk zal dit gaan ten koste van den smaak: de gist wordt dan echt geproefd.

In de kom met 't zetsel en de droge bloem worden nu ook de overige bestanddeelen toegevoegd: de nog overgebleven helft van de lauwe melk, het zout, misschien wat suiker, eieren (ongeklopt), boter (eenigszins week gemaakt). Door flink kneden vormt men van dit alles een stevig deeg, ten slotte zoo samenhangend en elastisch, dat het als een soepele bal van de handen en van de kom loslaat, zonder daaraan (of daarin) ook maar iets achter te laten.

Precies de hoeveelheid vloeistof (melk) aan te geven is een onmogelijkheid. Ten eerste hangt die samen met de verdere toevoegsels die vocht in 't deeg brengen (de eieren zijn b.v. niet altijd even groot); ten tweede komt het voor, dat de eene bloemsoort meer vocht op-

neemt dan de andere, en gewoonlijk weet men dat niet van te voren.

Daarom is de beste methode om maar te beginnen met de globale opgave uit 't recept: mocht 't deeg tijdens 't kneden wat droog blijken (wat men spoedig bemerkt door 't allesbehalve soepele van den bal), dan wordt nog wat lauwe melk toegevoegd; blijkt daarentegen 't deeg te slap (zóó b.v. dat het geen eigen vorm behoudt, maar uitzakt in de kom) dan wordt eenvoudig nog zooveel bloem doorgekneet tot 't euvel verholpen is.

Voldoet ten slotte — gewoonlijk na 15 minuten kneden — de deegbal aan de gestelde eischen, dan voorzien we hem van het verdere lekkers waarmee we het gebak denken te „vullen”: de krenten, rozijnen, gember of wat we anders gekozen hebben.

Dan volgt weer een tijd (ongeveer 1 uur) van rustig laten staan van het deeg op een lauw plekje, afgedekt weer met een doek, die liefst eerst in warm water is uitgewrongen om te voorkomen dat 't deeg van boven te droog wordt. Soms gebruiken we voor dit rijzen den met boter ingesmeerden vorm, waarin 't deeg ook gebakken zal worden; soms ook laten we den deegbal voorloopig in de met iets bloem bepoeierde kom, om hem eerst na het rijzen — nadat er de bepaalde vorm aan is gegeven — over te brengen op een met boter besmeerd bakblik.

Terwijl het deeg rijst, zorgen we voor onzen oven, die flink heet mag zijn (wel 200° C.) en die vooral zijn warmte niet onregelmatig mag afstralen. Het plaatsen van een scherm aan den kant van den kachelpot is dus voor een kolenfornuis zeker noodig.

't Gevolg van een oven met te weinig warmte zou zijn, dat door 't langere verblijf daarin het gebak een harde, droge korst zou krijgen met daarbij de groote kans op een ongaar „klef” middengedeelte: 30 à 40 minuten voor een lang, smal gebak (in een broodvormpje b.v.) of $\frac{3}{4}$ à 1 uur voor een massiever gebak

in b.v. een tulbandvorm is gewoonlijk de tijd, en men overtuigt zich daarvan door met een breinaald (of een dun mes) 't gebak tot in zijn hart te doorpriemen en te zien of het metaal er zonder aanklevend deeg uitkomt.

We laten 't gebak liefst op een rooster bekoelen, zodat 't goed kan uitdampen en zich geen „kleffe” onderlaag vormt.

Als versiering is meestal besneeuwen met poedersuiker voldoende; een enkelen keer wordt op 't gebak een eenvoudig glazuur aangebracht.

F i j n b r o o d („pain de luxe”).

250 G. tarwebloem, 50 G. boter, 5 G. zout, 30 G. suiker, 20 G. gist, 1 dL. lauwe melk, 1 ei (niet bepaald noodig).

Maak van de bloem, de gist en de helft van de melk een „zetsel” (zie de algemeene beschouwingen over „gistdeeg”), laat dit 10 à 15 minuten rijzen.

Voeg bij het „zetsel” de suiker, het zout, de weekgemaakte boter, de overige lauwe melk en het ongeklopte ei (neem, als het ei niet wordt gebruikt, iets meer melk); kneed alles flink door elkaar gedurende 10 à 15 minuten (zie de algemeene beschrijving) en laat het deeg dan, onder een vochtigen doek, 1 uur rijzen.

Werk op een met bloem bestoven tafel het deeg nog even om, geef er den vereischten vorm aan, breng het over in een ingesmeerd broodvormpje (of op een ingesmeerd bakblik), laat het nog $\frac{1}{2}$ uur (dichtgedekt) narijzen, bestrijk den bovenkant met wat geklopt ei en laat het brood in een heeten oven ($\pm 200^{\circ}$ C.) ongeveer $\frac{1}{2}$ uur bakken.

(Het broodje is gaar, als men — met den vinger er op kloppende — een helderen klank hoort; een doffe klank zou wijzen op nog vochtig deeg binnenin.)

K l e i n e b r o o d j e s .

Bereid een deeg voor „fijn brood”, zooals in het vorige recept is beschreven.

Verdeel, nadat het deeg 1 uur heeft gerezen, het stuk in 8 à 10 gelijke deelen; vorm daarvan op een met bloem bestoven deegplank of tafel kleine broodjes, rond of ovaal; laat ze op een met bloem bestoven plank $\frac{1}{2}$ uur narijzen, breng ze over op een geboterd bakblik, bestrijk ze met wat geklopt ei of wat melk, bestrooi ze al of niet met suiker en bak ze in een heeten oven gaar (ongeveer 10 minuten).

F i j n k r e n t e n b r o o d .

Bereid een deeg voor „fijn brood”.

Werk er, nadat alles ongeveer 10 minuten gekneet is, 100 G. krenten, 100 G. rozijnen, 75 G. sukade door, laat het deeg $\frac{1}{2}$ uur narijzen en behandel het verder als het „fijne brood”.

Vorm van het deeg naar verkiezing kleine broodjes in plaats van één groot brood.

K e r s t b r o o d .

500 G. tarwebloem, 50 G. gist, 1 ei, 100 G. suiker, 5 G. zout, 200 G. boter, 30 G. oranjesnippers, 50 G. sukade, 30 G. amandelen, wat geraspte citroenschil, 75 G. krenten, 175 G. rozijnen, 1 theelepel kaneel, $\frac{1}{2}$ theelepel kruidnagelgruis, 1 theelepel geraspte nootmuskaat, 1 theelepel kardemompoeder, ruim 1 dL. lauwe melk.

Maak een „zetsel”, zooals dit in de inleiding van het „gistdeeg” is beschreven; kneed het, nadat 't een kwartier heeft gerezen, met de eieren, de suiker, het zout, de kruiden, de geraspte citroenschil, twee derde van de weeke boter en de rest van de melk tot een s t e v i g deeg; werk er de krenten, rozijnen, sukade en snippers door en laat dan het deeg (dat goed soepel en elastisch moet zijn) $1\frac{1}{2}$ uur rijzen, bedekt met een vochtigen doek.

Vorm op een met bloem bestoven plank (of tafel)

het deeg tot een dikke ronde plak; rek die met behulp van een deegrol uit tot een ovaal, zóó, dat het naar voren gekeerde gedeelte dunner wordt uitgerold dan het achterste stuk. Bestrijk dit dikkere achterstuk met koud water, sla er het dunnere gedeelte over, zoodat het geheel eenigszins den vorm krijgt van een dubbel geslagen omelette.

Leg het brood op een met geboterd papier bedekt bakblik, laat het nog $\frac{1}{2}$ uur narijzen, bestrijk het met boter en bak het in een heeten oven gaar en lichtbruin.

Laat het brood op een rooster uitdampen, bestrijk het terwijl 't nog warm is, weer met boter en besneeuw het dan met een dikke laag poedersuiker.

A m a n d e l - k e r s t b r o o d.

Bereid dit brood geheel als het vorige; vervang echter de krenten, rozijnen, sukade en snippers door 175 G. zoete en 10 G. bittere amandelen, die gebroeid, gepeld en gemalen worden.

T u l b a n d.

250 G. tarwebloem, 75 G. boter, 5 G. zout, 50 G. suiker, 20 G. gist, 2 eieren, 100 G. rozijnen, 50 G. sukade, 10 G. snippers, geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen, schraal 1 dL. lauwe melk.

Maak een „zetsel”, zooals dit in de inleiding van dit hoofdstuk is beschreven; laat het een kwartier rijzen, maak in dien tijd de rozijnen, de sukade en de snippers in orde en bestrooi den met boter ingesmeerden tulbandvorm met fijn paneermeel.

Werk het zetsel met de overige melk, de eieren, de weeke boter, de suiker en het zout door elkaar, hetzij met de hand (knedende), hetzij met een stevigen houten lepel: dit deeg mag nl. i e t s slapper zijn dan de reeds beschreven soorten.

Meng ten slotte ook de rozijnen, enz. door de massa,

breng het deeg over in den vorm en laat het daarin (dichtgedekt) 1 uur rijzen.

Bak den tulband in een heeten oven gaar (ongeveer $\frac{3}{4}$ uur); laat het gebak uitdampen en bekoelen en bestrooi het dan dik met poedersuiker.

G e m b e r t u l b a n d.

Bereid dit gebak als het vorige; vervang echter de rozijnen, sukade en snippers door 100 G. fijngesneden gember.

B o l u s k o e k.

voor het deeg: 250 G. tarwebloem, 60 G. boter, 5 G. zout, 20 G. gist, 1 ei, 1 schrale dL. lauwe melk; voor het vulsel: 100 G. boter, 3 eetlepels stroop, 50 G. suiker, 50 G. gedroogde snippers, $\frac{1}{2}$ theelepel kaneel.

Maak een „zetsel”, zooals het in de inleiding van dit hoofdstuk is beschreven; laat het 10 minuten rijzen.

Kneed er het ei, het zout, de week gemaakte boter en de melk door, vorm er een stevigen maar soepelen bal van en laat dien (dichtgedekt) 1 uur rijzen.

Bereid intusschen het vulsel door de daarvoor bestemde boter en suiker tot een zalfachtig mengsel te roeren en daarbij de stroop, de kaneel en de fijngesneden snippers te voegen.

Breng het deeg over op een met bloem bestoven deegplank of tafel, rol het uit tot een lap van $\frac{1}{2}$ cM. dikte en verdeel dien in reepen van ongeveer $2\frac{1}{2}$ cM. breedte.

Leg in 't midden van elken reep, over de geheele lengte, een smal strookje vulsel, zoo, dat al het vulsel gelijk over de verschillende reepen wordt verdeeld; druk de reepen langs hun zijkanten wat naar boven, zoodat een soort gevuld gootje ontstaat.

Neem een der reepen voorzichtig op en leg hem, met den open kant naar boven, slakkenhuisvormig op den bodem van een met boter ingesmeerd ijzeren potje

(of iets dergelijks); hecht met een volgenden reep aan en ga zoo voort tot eerst de bodem is bedekt en daarna een volgend laagje (weer naar 't midden toe eindigend) wordt gelegd.

Bak den koek in een heeten oven ($\frac{3}{4}$ à 1 uur); bedruijp hem van tijd tot tijd met de gewoonlijk wel uitlekkende stroop, of gebruik anders voor dit doel een kleine hoeveelheid dooreengeroerde boter en stroop.

Neem den koek na het bakken dadelijk uit den vorm, laat hem uitdampen en snijd hem bij het voordienen in smalle punten.

(Dit gebak blijft lang versch.)

G e m b e r b o l u s k o e k .

Bereid het gebak geheel als het vorige: vervang echter de 50 G. snippers door 100 G. gekonfijte gember en de 3 lepels stroop door een even groote hoeveelheid gemberstroop.

B o l u s s e n .

Bereid een deeg als voor de vorige twee soorten gebak; vul ook de reepjes op dezelfde wijze.

Leg echter telkens één reep slakkenhuisvormig in een ingesmeerd (vrij diep) zandtaartvormpje en bak de bolussen in een heeten oven gaar (ongeveer 20 minuten), af en toe ze bedruijpende met een mengsel van boter en stroop.

„S t r e u s e l”- k o e k .

Bereid een deeg als voor „fijn brood”, voeg er echter de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen bij. Rol den goed gerezen deegbal op een met bloem bestoven deegplank of tafel uit tot een zeer dunnen lap (niet dikker dan $\frac{1}{2}$ cM.), leg dien op een met boter ingesmeerd bakblik en laat hem nog $\frac{1}{2}$ uur narijzen.

Bestrijk den lap met geklopt ei, prik er hier en daar gaatjes in om „opbladder” bij 't bakken te voorkomen. Bedek den koek met een mengsel van:

100 G. gesmolten boter, 100 G. bloem, 100 G. gemalen amandelen, 100 G. suiker, geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen, $\frac{1}{2}$ theelepeltje kaneel; dat eerst tot een deeg wordt gekneet en er dan in kruimelige brokjes overheen wordt gestrooid.

Bak den koek in een vrij heeten oven gaar en lichtbruin (ongeveer $\frac{1}{2}$ uur), laat hem bekoelen, snijd hem in nette rechthoeken en bestuif die met poedersuiker.

R o z i j n e n k o e k .

250 G. tarwebloem, 75 G. boter, 5 G. zout, 50 G. suiker, 20 G. gist, 1 ei, 100 G. rozijnen, schraal 1 dL. lauwe melk.

Bereid een deeg op de wijze, die in „fijn brood” is beschreven, maar neem er ook de rozijnen in op; rol het deeg na het rijzen uit op de manier van den „streusel”-koek, echter iets dikker ($\frac{3}{4}$ cM. b.v.); leg het op een geboterd bakblik en laat het nog $\frac{1}{2}$ uur narijzen.

Besmeer dan den bovenkant met gesmolten boter, strooi er een paar lepels doorengemengde suiker en kaneel over en bak den koek in een matig warmen oven ($\pm 75^{\circ}$ C.) gaar en lichtbruin. Snijd er rechthoeken of ruiten van.

E n g e l s c h e a f t e r n o o n - t e a b r o o d j e s I .

250 G. tarwebloem, schraal 2 dL. lauwe melk, 1 theelepel zout.

Meng met de lauwe melk de gist aan, voeg deze vloeistof bij de bloem met het zout en kneed alles samen tot het van de handen loslaat; laat het deeg onder een vochtigen doek 1 uur rijzen.

Werk op een met bloem bestoven tafel het deeg nog even door elkaar, verdeel het in 8 gelijke stukken en vorm elk van die deelen tot een ronde plak van ongeveer 3 cM. dikte. Leg de broodjes op een geboterd bakblik en laat ze $\frac{1}{2}$ uur narijzen; bak ze dan in een heeten oven gaar en lichtbruin (ongeveer 20 minuten); splijt

ze warm doormidden, doe er wat boter tusschen en leg de helften weer op elkaar.

Presenteer ze warm.

Engelsche afternoon-tea broodjes II.

350 G. tarwebloem, 60 G. boter, 1 ei, 10 G. suiker, 1 theelepel zout, 20 G. gist, 100 G. rozijnen, 50 G. sukade (of één van die beide), ongeveer $1\frac{1}{2}$ dL. lauwe melk.

Laat in de warme melk de boter smelten, meng met deze vloeistof de gist aan en voeg er ook 't geklopte ei bij. Kneed de doorengemengde bloem, suiker en zout met de vloeistof tot een soepel, stevig deeg; voeg wat lauwe melk toe, als het mengsel anders te droog zou blijven; neem ten slotte de rozijnen en (of) de sukade in het deeg op.

Verdeel de massa in 3 gelijke stukken, sla die met de hand tot cirkels van ongeveer 3 cM. dikte, maak er met een mes twee elkaar kruisende vrij diepe middellijnen in, leg de koeken op een geboterd bakblik en laat ze op een lauw plekje 1 uur rijzen. Bak ze in een heeten oven gaar (ongeveer 20 minuten), behandel ze verder als de broodjes uit het vorige recept maar breek ze langs de aangegeven lijnen in vieren.

Limburgsche „vlaaien”.

Bereid een hoeveelheid „fijn brooddeeg”, zooals op blz. 44 is aangegeven; vorm met een deegrol de gerezen massa tot een platten cirkelvormigen lap in de grootte van den vlaai-vorm (de opgegeven hoeveelheid is berekend voor een vorm van 30 cM. middellijn en niet meer dan 3 cM. hoogte).

Besmeer den vorm met boter, leg er den deegcirkel in en trek hem in alle richtingen zoo ver naar den omtrek, dat hij daar als een klein opstaand randje tegen den vorm kan worden gedrukt. Beprik den bodem overal met een vork of een puntig mesje, om te voor-

komen, dat het deeg onder 't rijzen opbladdert; laat het dan op een lauw plekje nog $\frac{1}{2}$ uur narijzen.

Kies voor 't afwerken uit de twee volgende methoden:

1°. laat de „vlaai” in een heeten oven gaar bakken (20 à 30 minuten), neem ze uit den vorm en vul ze na bekoeling met een van te voren bereid koud vruchtenmoes;

2°. beleg de gerezen „vlaai” met een dicht aaneengesloten laagje vruchten van een gemakkelijk gaar wordende soort, en zet ze dan in den oven, zoodat tegelijkertijd deeg en vruchten gaar worden; strooi er de suiker over, zoodra 't gebak uit den oven komt: met de suiker gebakken zou het deeg door 't uitgetrokken vruchtensap te week worden, terwijl aan den anderen kant 't besuikeren van de reeds bekoelde vruchten 't voldoende opnemen van de suiker zou verhinderen.

(Kleine vlaaitjes worden op precies dezelfde wijze in kleine, platte vormpjes bereid.)

BISCUITDEEG.

Biscuitdeeg komt met 't Moscovische deeg overeen in de vrij groote hoeveelheid eieren, die er een hoofdbestanddeel van uitmaken. Terwijl echter het Moscovische deeg naast eieren, bloem en suiker ook veel boter vraagt, kenmerkt de echte „biscuit” zich door een totale afwezigheid van die grondstof. Biscuitgebak is dan ook droog... tenzij, zooals we dat in enkele van de recepten zullen aantreffen, 't typische karakter eenigszins wordt gewijzigd ter wille van den smaak.

De hoeveelheid suiker is in verhouding tot de verdere bestanddeelen groot: gewoonlijk overheerscht ze de hoeveelheid bloem; we gebruiken liefst poedersuiker, of in elk geval gezeefde suiker, die geen grove kristalletjes meer bezit.

Als bloem kiezen we fijn „banketmeel”; liever nog

vervangen we een deel van de bloem ($\frac{1}{3}$ b.v.) door de een of andere fijne zetmeelsoort: aardappelmeel, maïzena, crème de riz of iets dergelijks.

Hoofdzaak bij de deegbereiding is het langdurige roeren van de eierdooiers (soms van de heele eieren) met de suiker, een bewerking die 20 à 30 minuten dient te worden volgehouden om de gewenschte luchtigheid van het deeg te bereiken. We houden met roeren niet op, voordat een lichtgekleurde, schuimige massa is ontstaan, die als een soepel lint van den lepel afdruipt („faire le ruban” noemt dan ook de Fransche kok deze eigenaardigheid van de lang geroerde eieren met suiker).

Gewoonlijk wordt voor fijnere biscuitdeegen het eiwit afzonderlijk stijfgeklopt. Om de ingeklopte lucht zooveel mogelijk aan het gebak ten goede te laten komen, richten we het doorenmengen der verschillende bestanddeelen zóó in, dat in het luchtige dooieren-suikermengsel eerst de bloem wordt gezeefd, afgewisseld met nu en dan een lepel van het eiwitschuim; tot slot wordt dan de rest van het stijve eiwit voorzichtig door het deeg „gevouwen”, d.w.z. om-en-om geschept tot alles gelijkmatig is verdeeld.

De vorm — dien we naar willekeur kunnen kiezen — wordt flink met boter ingesmeerd en daarna met gezeefde suiker bestrooid.

De ovenwarmte kunnen we stellen op ongeveer 150° C. (matig warm dus); de baktijd zal eenigszins afhangen van de hoeveelheid deeg en vooral van de dikte van de deeg-laag: drie kwartier à 1 uur is de gemiddelde tijd, maar in elk geval kunnen we ook zonder klok ons redden door met de hand de elasticiteit van het gebak te beoordeelen, of door met een breinaald de reeds meer-malen beschreven proef te nemen.

Bestuiven met poedersuiker vormt voor een „biscuit” de eenvoudigste garnering.

Echter kunnen we ook den bovenkant bestrijken met een dun laagje kokendheete jam en dat — na bekoeling — weer bedekken met wat dun waterglazuur, waar doorheen de jam nog even zichtbaar blijft.

Vanwege de droogte van 't gebak wordt een biscuit-taart dikwijls doormidden gesneden, om daarna, met een laagje jam of „crème au beurre” ertusschen, weer tot één geheel te worden gevormd.

Eenvoudige biscuit.

2 eieren, 125 G. gezeefde suiker, 100 G. bloem (of $\frac{2}{3}$ bloem en $\frac{1}{3}$ maïzena), 1 theelepeltje bakpoeder, wat vanille of citroenschil.

Klop de heele eieren met de suiker licht en schuimig; zeef er langzamerhand de bloem door, die met het bakpoeder (en misschien ook de maïzena) is gemengd; roer door het deeg ook wat uitgeschraapt vanillemerg of wat geraspte citroenschil.

Breng het deeg over in een ingesmeerden, met bloem of poedersuiker bestrooiden vorm; bak de taart in een matig warmen oven ongeveer $\frac{1}{2}$ uur, neem ze dadelijk uit den vorm en laat ze op een rooster uitdampen.

Eenvoudige biscuit met boter.

Gebruik de bestanddeelen uit het vorige recept en behandel ze geheel op dezelfde wijze; meng echter, als al het overige is samengevoegd, nog 2 eetlepels gesmolten boter door het deeg.

Biscuit de Savoie I.

3 eieren, 125 G. poedersuiker, 100 G. bloem (of $\frac{2}{3}$ bloem en $\frac{1}{3}$ maïzena), wat geraspte citroenschil.

Roer de dooiers met de suiker en de geraspte citroenschil minstens 20 minuten; klop het eiwit stijf.

Laat door een zeef de bloem (of de bloem met de

maïzena) in het dooiermengsel vallen en werk ze er door met behulp van een gedeelte ($\frac{3}{8}$ b.v.) van het geklopte eiwit; vouw er ten slotte de rest van het eiwitschuim luchtig door.

Vul den met boter ingesmeerden en met bloem of suiker bestrooiden vorm voor $\frac{3}{4}$ met het deeg; laat dit in een matigen oven lichtbruin en gaar worden (30 à 40 minuten).

Neem het gebak dadelijk uit den vorm en laat het op een rooster uitdampen.

Biscuit de Savoie II.

3 eieren, 150 G. gezeefde suiker, 100 G. bloem (of gedeeltelijk maïzena), wat vanille of citroenschil.

Klop de heele eieren met de suiker luchtig, meng er de gezeefde bloem voorzichtig door en behandel het deeg verder op dezelfde wijze die in het vorige recept is beschreven.

Boterbiscuit.

Bereid een deeg als voor de „biscuit de Savoie” (I of II); roer er, als alles gemengd is, ten slotte nog 75 G. à 100 G. gesmolten boter door, die er in een dun straaltje wordt ingegoten.

Chocoladebiscuit.

Maak een deeg als voor „biscuit de Savoie” (I of II) of voor „boterbiscuit”; vervang echter $\frac{1}{3}$ van de bloem door cacaopoeder en zeef dit met de bloem in het deeg.

Opgerolde koek.

Maak een bakblik in orde op de wijze die beschreven is voor „koninginnebrood” en leg daarin als een laagje van $1\frac{1}{2}$ cM. een deeg volgens het recept van „biscuit de Savoie” (I of II).

*suiker
4 eieren, 50 gr. bloem, 40 gr. bloem*

Bak den koek in een vrij warmen oven (175° C. ongeveer) lichtbruin (ongeveer 10 à 15 minuten) en behandel hem verder geheel als het „koninginnebrood”.

J a m - s a n d w i c h I.

Bereid een deeg volgens een der voorgaande recepten („eenvoudige biscuit”, „biscuit de Savoie I”, „biscuit de Savoie II”); bak de taart zooals in die recepten is beschreven, laat ze uitdampen en volkomen koud worden.

Snijd met een scherp mes de biscuit in 2 of 3 lagen, leg er de een of andere jamsoort tusschen en zet de lagen weer op elkaar.

Garneer de taart met een uiterst dun laagje kokend heete jam, waarover na bekoeling wat niet te dik waterglazuur wordt gegoten.

J a m - s a n d w i c h II.

Bak een laag biscuitdeeg op de wijze die in „opgerolde koek” is beschreven; laat den koek, nadat het papier er is afgenomen, uitdampen en snijd hem in twee volkomen gelijke stukken. Laat het gebak koud worden, bestrijk de ééne helft met jam en leg er de andere over.

Bestuif den „sandwich” met poedersuiker of breng er een garneering op aan zooals die in het vorige recept is beschreven.

C o l o m b i j n t j e s.

4 eieren, 100 G. gezeefde witte suiker, 100 G. tarwebloem, geraspte schil van 1 citroen.

Roer de eierdooiers met de suiker goed luchtig, voeg er de geraspte citroenschil bij en daarna langzamerhand de gezeefde bloem. Vouw door dit mengsel luchtig het stijfgeklopte eiwit en breng dan het deeg over in langwerpige vormpjes; zet ze in een matig warmen oven tot de gebakjes lichtbruin en gaar zijn (ongeveer 20 minuten).

Gebruik desverkiezende, in plaats van de kleine vormpjes, één grooten vorm; reken dan echter den baktijd wat langer (ongeveer $\frac{3}{4}$ uur).

O r a n j e b i s c u i t.

5 eieren, 125 G. suiker, 10 G. oranjessnippers, 125 G. tarwebloem.

Klop de eieren met de suiker op een zacht vuur tot het mengsel luchtig en vrij warm is; neem het van 't vuur, voeg er de fijngehakte snippers bij, klop tot het koud is en meng er dan luchtig de gezeefde bloem door.

Doe het deeg in een met boter ingesmeerden en met poedersuiker bestoven vorm en bak de taart in een matig warmen oven gaar ($\frac{3}{4}$ à 1 uur); neem ze uit den vorm, laat ze uitdampen en bekoelen en bestuif ze met poedersuiker (of garneer ze met glazuur en gekonfijte oranjessnippers).

G e v u l d e c h o c o l a d e b i s c u i t.

3 eieren, 75 G. poedersuiker, wat vanillemerg, 25 G. cacaopoeder, 75 G. tarwebloem, 50 G. boter; voor het vulsel: 50 G. boter, 100 G. poedersuiker, wat vanillemerg; voor het glazuur: 100 G. poedersuiker, 20 G. cacaopoeder, scheutje water.

Roer de eierdooiers met de suiker luchtig; voeg er de cacao en de vanille bij.

Klop het eiwit stijf en vouw het luchtig door de geroerde dooiers; meng er de gezeefde bloem door en giet er ten slotte met een dun straaltje de gesmolten boter in. Doe het deeg in een ingesmeerden vorm en bak de taart in een matig warmen oven ($\pm 160^{\circ}$ C.) gaar ($\frac{3}{4}$ à 1 uur); neem ze uit den vorm, laat ze uitdampen en bekoelen.

Maak de „crème” klaar door de boter met de poedersuiker tot een glad geheel te roeren en er het vanillemerg mee te vermengen.

Snijd de koude taart doormidden en leg de helften weer op elkaar met de crème ertusschen.

Vermeng voor het glazuur de suiker met de cacao, giet er een klein scheutje warm water bij en roer het mengsel tot een glad, dik papje. Spreid dit uit over de taart en laat het opdrogen.

Versier desverkiezende de taart nog met gekonfijte viooltjes, die — in kleine stukjes verdeeld — langs den rand worden gelegd, terwijl in het midden een figuurtje van wat grootere stukjes wordt gevormd.

D o n k e r e b i s c u i t t a a r t.

4 eieren, 75 G. poedersuiker, 50 G. amandelen, 15 G. cacaopoeder, 50 G. tarwebloem, 25 G. boter.

Begin met de amandelen te pellen; snipper ze en laat ze in den oven lichtbruin worden.

Roer de eierdooiers met de suiker luchtig; klop de eiwitten stijf en vouw ze er luchtig door. Meng door dit deeg de cacao, de amandelsnippers (op een kleine hoeveelheid na, die voor 't bestrooien van den ingesmeerden vorm wordt gebruikt), de gezeefde bloem en ten slotte de gesmolten boter.

Breng het deeg over in den met boter besmeerden en met amandelsnippers bestrooiden vorm en bak de taart in een matig warmen oven gaar (150 à 160° C.); neem ze uit den vorm, laat ze uitdampen en bekoelen.

Bestuif de taart vóór het opdienen met poedersuiker, waardoor wat vanille is gemengd.

T A A R T E N V A N „G E K O O K T” D E E G.

Het uitgangspunt voor deze taarten vormt de gewone „pap”, dezelfde die ons ook helpt aan den grondslag voor „warme puddingen”: de rijstebrij dus b.v., de brood- en beschuitpap, de sago- en tapiocapap, de vermicelli- en macaronipap, ja zelfs de van tarwebloem bereide „lammetjespap”.

Als voorwaarde moet dan echter gesteld worden, dat de pap zoo dik mogelijk is; verder zullen we ze bij voorkeur eenigen tijd van te voren bereiden, zoodat ze is afgekoeld voor we er de overige benodigdheden aan toevoegen.

Die verdere toevoegsels bestaan in elk geval uit:

1°. suiker (per L. pap ongeveer 150 G.);

2°. boter (per L. pap ongeveer 100 G.);

3°. eieren (per L. pap van 2 tot 4 stuks);

terwijl naar willekeur en zonder inachtneming van bepaalde verhoudingen nog allerlei bestanddeelen met het deeg gemengd kunnen worden, die er meer smaak aan geven: vanille, citroenschil, amandelen, krenten, rozijnen, sukade, enz. enz.

Om van de verschillende grondstoffen één geheel te vormen, beginnen we gewoonlijk met de boter en de suiker samen tot een zalfachtig mengsel te roeren; daarbij voegen we één voor één de eierdooiers, vervolgens de koude, stevige pap, de verder gekozen smaaktoevoegsels en ten slotte het stijfgeklopte eiwit.

't Spreekt vanzelf, dat we vóór dien tijd den vorm hebben in orde gemaakt.

Bij voorkeur gebruiken we er een met vasten bodem (ook wel een vuurvast schoteltje); hebben we niets anders dan een springvorm tot onze beschikking, dan voorzien we dien goed met een dik water-en-bloemsmeerseltje (zie de „algemeene wenken”) om te voorkomen dat het in den aanvang vrij slappe deeg in den oven druipt.

Insmeren met boter is een vereischte; daarna bestrooien we echter den vorm liever met fijn paneermeel (of gezeefde beschuit) dan met bloem of poedersuiker, omdat bij dit nogal vochtige deeg een steviger omhulsel meer gewenscht is.

Het verblijf in den oven is voor dit soort taarten vrij

lang, terwijl we in verband daarmee de hitte niet te fel nemen (150° C.): een taart van 1 L. pap (voor 8 à 10 personen) kan gerust 1½ uur in den oven staan.

Dit mag eenige verwondering wekken, omdat feitelijk de grondstoffen al gaar in den oven gaan, maar we moeten niet vergeten, dat juist de samenhang van 't gebak verkregen wordt door 't stollen van de eideeltjes tot in 't midden van de taart toe, en om tot zóó ver door te dringen heeft de warmte wel eenigen tijd nodig.

Om ons te overtuigen van de gaarheid, voelen we, of 't gebak de vereischte stevigheid heeft en dus niet meer gemakkelijk wordt ingedrukt; bij voorkeur laten we de taart in den vorm bekoelen, om ze daarna met minder gevaar op den schotel over te brengen.

Eenvoudig bestuiven met poedersuiker is de meest gebruikelijke versiering; we wachten daarmee echter tot 't allerlaatste oogenblik, omdat anders de suiker kans heeft, om op het altijd toch iets vochtige taartoppervlak een kleverig laagje te vormen.

Onder de afleidingen van dit deeg-type, die we thans ieder afzonderlijk zullen bespreken, vinden we er enkele waarvan niet zoo dadelijk 't verband met 't grondtype in 't oog valt.

Ik denk hierbij b.v. aan de „schoenlapperstaart”, waarvan de „pap” dan zou bestaan uit beschuit in appelmoes in plaats van beschuit in melk; en aan de soezen, waarvan de „lammetjespap” wel wat anders wordt bereid dan we het gewend zijn.

Toch is in deze gevallen genoeg overgebleven van de algemeene kenmerken, om ook aan die soorten gebak een plaatsje in dit hoofdstuk te geven.

Rijsttaart.

1 L. melk, 200 G. rijst, 2 à 3 eieren, 150 G. suiker, 100 G. boter, ½ theelepeltje zout, wat vanille of citroenschil, 50 G. amandelen.

Laat op een zacht vuur de rijst met de kokende melk, het zout en de vanille (of de citroenschil) zachtjes door-
koken tot de rijst gaar en droog is; laat, als 't eenigs-
zins kan, de pap koud worden.

Roer de boter met de suiker zalfachtig, voeg er één
voor één de eierdooiers bij, daarna de liefst koude
rijstebrij, de gemalen amandelen en eindelijk het stijf-
geklopte eiwit.

Doe het deeg in een geprepareerden vorm en bak de
taart in een matig warmen oven ongeveer $1\frac{1}{2}$ uur;
neem ze na bekoeling uit den vorm en bestuif ze met
poedersuiker.

S a g o t a a r t.

1 L. melk, 150 G. parel- of siamsago, 2 à 3 eieren,
150 G. suiker, 100 G. boter, $\frac{1}{2}$ theelepeltje zout, wat
vanille of citroenschil, 100 G. rozijnen (of gedeeltelijk
sukade).

Bereid de sagotaart geheel als de rijsttaart; voeg
echter, in plaats van de gemalen amandelen, de ro-
zijnen en de gesnipperde sukade bij het deeg.

V e r m i c e l l i t a a r t.

1 L. melk, 200 G. dikke vermicelli, 2 à 3 eieren,
150 G. suiker, 100 G. boter, $\frac{1}{2}$ theelepeltje zout, wat
vanille of citroenschil, 100 G. rozijnen met sukade (of
100 G. gember).

Wel de vermicelli in kokend water even op, breng ze
dan over in de kokende melk met het zout en de va-
nille of de citroenschil. Volg verder het recept voor de
rijsttaart, maar gebruik, in plaats van de gemalen
amandelen, de rozijnen met sukade of de fijngesnip-
perde gember.

M a c a r o n i t a a r t.

1 L. melk, 200 G. macaroni (of „nudeln”), 2 à 3 eie-
ren, 150 G. suiker, 100 G. boter, $\frac{1}{2}$ theelepeltje zout, wat

vanille of citroenschil, 50 G. amandelen, 50 G. rozijnen,
25 G. sukade.

Behandel de macaronitaart geheel als de vermicelli-
taart; voeg alleen bij de rozijnen en sukade ook nog
de gemalen amandelen.

G r i e s m e e l t a a r t.

1 L. melk, 250 G. grof griesmeel, 2 à 3 eieren, 100 G.
suiker, 50 G. boter, $\frac{1}{2}$ theelepeltje zout, 1 rolletje
amandelpers.

Breng de melk met het zout aan de kook, strooi er
onder voortdurend roeren het griesmeel in en laat het
mengsel doorkoken tot een stevig gebonden pap; voeg
er de boter bij en blijf roeren (op een zacht vuur) tot
de massa als één geheel van de pan loslaat.

Neem de pan van het vuur, werk één voor één de
heele eieren door het mengsel en roer er ten slotte
nog de suiker en de amandelpers door.

Bak de taart verder op de wijze die voor „rijsttaart”
is beschreven.

S c h o e n l a p p e r s t a a r t.

100 G. beschuit of paneermeel (10 à 12 groote be-
schuiten), 750 G. zure appelen, 100 G. suiker, 1 volle
theepel kaneel, 50 G. boter, 3 eieren, 100 G. ro-
zijnen met sukade.

Kook de appelen tot een stevig moes, roer er de met
elkaar gemengde suiker en kaneel door, de gestamp-
te beschuit, de boter, de eierdooiers, de rozijnen, de sukade
en tot slot het stijfgeklopte eiwit.

Doe het mengsel in een geprepareerden taartvorm
en bak de taart in een matig warmen oven gedurende
1 à $1\frac{1}{2}$ uur.

Laat de taart bekoelen, neem ze uit den vorm en be-
stuif ze even vóór het opdienen met poedersuiker.

S o e z e n.

~~2½ dL. melk~~ of water, 100 G. boter, 150 G. bloem,
4 eieren, iets zout.

*Recept: 1 l. melk 6 eiers cov gr. bloem
of 4 eieren ± 75 gr. suiker.*

Breng het water of de melk met de boter en iets zout aan de kook; strooi er, flink roerende, vlug de bloem in en laat het mengsel onder voortdurend roeren even doorkoken, tot het als één bal van den bodem der pan loslaat.

Neem de pan van het vuur, werk er één voor één de heele eieren door, zóó, dat telkens weer een glad deeg ontstaat.

Spuut het deeg op een goed ingesmeerd bakblik in ronde of ovale hoopjes (of maak er eenvoudig met een lepel dergelijke stapeltjes van); zet het bakblik in een vrij warmen oven, laat dien gedurende de eerste 10 minuten gesloten en zie dan, of de kleur van 't gebak niet vraagt om wat minder hitte; laat de soezen verder gaar worden (in 't geheel ongeveer 20 minuten), neem ze van het bakblik en laat ze bekoelen.

Vul ze, door ze aan één kant open te knippen en door de opening het vulsel naar binnen te brengen: banketbakkersroom, geslagen room, de een of andere vla of een vruchtenpurée zijn alle voor dit doel geschikt.

Bestuif de soezen vóór het opdienen met poedersuiker.

Maak desverkiezende het deeg iets slapper (door toevoeging van wat meer ei) en bak het dan in flink ingesmeerde, vrij groote zandtaartvormpjes op dezelfde wijze gaar.

KORSTDEEG.

Tot het „korst”deeg kunnen we twee typen rekenen:

- 1°. het eenvoudige Engelsche „pie”deeg;
- 2°. het moeilijker Fransche bladerdeeg („feuilleté”).

In beide gevallen vormen bloem en boter de hoofdbestanddeelen, terwijl voor 't doen samenpakken van deze twee stoffen water wordt gebruikt; in beide gevallen ook moeten we de deegrol als onmisbaar gereedschap beschouwen. 't Verschil bestaat echter èn in de onder-

linge verhouding tusschen bloem en boter èn in de wijze waarop het bewerken van het deeg wordt uitgevoerd.

Voor het *pie deeg* gebruiken we gewoonlijk de helft van het gewicht der bloem aan boter, en we beginnen met die twee bestanddeelen tot een fijn-kruimelige, droge massa te maken, hetzij door — op de Engelsche wijze — luchtigjes met de vingertoppen de boter door de bloem te kruimelen, hetzij door onze methode van 't Moscovische deeg te volgen en met behulp van twee messen de boter in uiterst fijne stukjes door de bloem te verdeelen.

Om dan de kruimels tot één geheel te maken, gieten we er een scheutje koud water bij, tegelijkertijd roerende en eindigend met het toevoegen van water zoodra we voelen, dat het mengsel tot een samenhangenden (vooral niet te weeken) bal is te vereenigen. Dien bal bewerken we nog even met de hand tot hij voldoende soepel is; we leggen hem vervolgens op een met bloem bestoven plekje (deegplank, tafel of iets dergelijks) en rollen hem uit tot een lap van de vereischte grootte en dikte, geheel op dezelfde wijze die bij de „open taarten” reeds werd beschreven. Vóór we echter met de verdere bewerking doorgaan, laten we het deeg minstens $\frac{1}{2}$ uur rustig op een met bloem bestoven plaatsje liggen: het zal dan een vasten vorm hebben aangenomen, terwijl 't vóór dien tijd te elastisch was en daardoor groote kans had om nog onder 't bewerken in te krimpen.

Als deksel, soms ook als voering en zelfs in bepaalde gevallen voor beide doeleinden wordt nu de deeglap over (of in) een vuurvast schoteltje gelegd, dat verder gevuld kan worden met de meest uiteenlopende mengsels: ragoûts van vleesch, wild, gevogelte, visch; vruchten; verschillende vla-achtige maakseltjes, enz.

Zijn kleinere hoeveelheden gewenscht, dan kan het vuurvaste schoteltje ook vervangen worden door b.v.

zandtaartvormpjes, die dan eerst een voering krijgen van deeg, daarna een vulsel van de een of andere „farce” en ten slotte een dekseltje van deeg.

Onder de straks volgende recepten, worden van de hier genoemde mogelijkheden er enkele uitgewerkt.

Het Fransche *blader deeg* stelt strengere eischen aan onze bedrevenheid.

Ten eerste onderscheidt het zich van het Engelsche door de grootere hoeveelheid boter, die in dit geval in gewicht gelijk staat met de bloem.

't Tweede verschil bestaat in het verdeelen van de boter door de bloem: in plaats van fijn-kruimelig wordt de boter hier in grovere stukken door de bloem gehakt of gesneden. Gevolg hiervan is, dat na het toevoegen van water — op dezelfde wijze die voor 't Engelsche deeg is beschreven — geen gelijke bal zal ontstaan, maar eerder een onregelmatig samenraapsel van boterklonten met vochtige bloem ertusschen, een massa dus die voor het uitrollen een veel minder gemakkelijk uitgangspunt vormt.

Door kneden dit uiterlijk verbeteren is uitgesloten: we raken zelfs liefst in 't geheel niet met de handen aan de deegkluit, tenzij dan om ze op de met bloem bestrooide deegplank (of tafel) even om-en-om te wentelen, zoodat de buitenkant flink bepoeierd is.

Ook de deegrol wordt met wat bloem bestoven, en de kwestie is nu om, zonder het deeg te laten vastplakken, er vlug den vorm aan te geven van een platten, rechthoekigen lap, hoe regelmatig hoe beter.

Om dit te bereiken bewegen we de rol van onderen naar boven en van boven naar onderen, tusschen de beide bewegingen haar telkens van het deeg aflichtend. Herhaaldelijk keeren we daarbij den lap om en poeieren er wat bloem onder en over, om te voorkomen dat het deeg aan zijn ondergrond of aan de rol vastkleeft.

De kunst bestaat nu hierin, dat de lap tijdens 't rollen snel in de lengte uitrekt en daarbij zijn regel-

matigen rechthoekvorm bewaart, een handigheid, een „slag” eigenlijk, die men niet dadelijk bij de eerste proef zal bezitten, maar die al doende wel aanleert.

Is de lap uitgerold tot ongeveer $\frac{1}{2}$ cM. dikte, dan wordt hij zoo regelmatig mogelijk opgevouwen, vrijwel op dezelfde wijze die men bij waschgoed toepast (b.v. eerst de beide uiteinden naar 't midden en daarna de twee nieuw gevormde uiteinden op elkaar). Dezen kleineren lap nemen we dwars vóór ons en rollen hem opnieuw tot $\frac{1}{2}$ cM. dikken rechthoek, die weer op dezelfde wijze wordt gevouwen.

Gewoonlijk herhaalt men — bij betrekkelijk kleine hoeveelheden deeg ten minste — dezelfde bewerking nóg eens, zoodat in 't geheel driemaal is gerold en gevouwen; de deeglap wordt na 't laatste vouwen eenigen tijd (ongeveer $\frac{1}{2}$ uur) op een koele plaats gezet om te rusten: zoodoende wordt het te week worden van de boter voorkomen.

Na dien rusttijd herhalen we de vorige bewerking (3 maal rollen dus en 3 maal vouwen), laten den lap weer rusten en passen dan nog een derde behandeling van 3 maal rollen en 3 maal vouwen toe; heeft het deeg daarna nog een korten rusttijd doorgebracht, dan is het geschikt om te worden gevormd tot de verschillende gebaksoorten die er van te maken zijn.

Bij zeer groote hoeveelheden — zooals een banketbakker ze bewerkt — wordt de veel grootere deeglap vanzelf in een grooter aantal lagen opgevouwen (vergelyk b.v. een theedoek met een laken!); en waar van de geheele bewerking de „clou” is, dat we véél dunne deegvliesjes maken die door luchtlaagjes van elkaar gescheiden zijn, zal die vele malen dubbelgevouwen lap in één enkelen keer rollen dezelfde mogelijkheden bieden aan het „bladerende” gebak als een kleinere lap met minder laagjes, die eenige keeren na elkaar gerold en gevouwen wordt. De banketbakker zal dus hetzelfde effect bereiken met het telkens slechts één maal

rollen en vouwen tusschen twee rust-periodes in.

Nadat het deeg is gevormd — een werk waarvoor natuurlijk geen algemeene regels te geven zijn, omdat elk soort gebak zijn eigen eischen stelt — leggen we het op een met water bestreken bakblik; gewoonlijk besmeren we de oppervlakte met wat geklopt ei (of eierdooier met wat water) om er glans aan te geven.

We zetten dan 't deeg in een oven, waaraan we van te voren de juiste hitte hebben gegeven, nl. ongeveer 200° C. Gedurende 10 minuten moet de oven bepaald gesloten blijven, om te voorkomen dat door afkoeling het dan juist sterk rijzende deeg zou neerploffen en zwaar worden; daarna echter mogen we eventueel 't gebak keeren of verplaatsen, al naarmate dit ter wille van de kleur noodig mocht zijn. Gewoonlijk is een verblijf van 20 à 30 minuten in den oven voldoende.

S a u c i j z e b r o o d j e s (10 à 12 stuks).

250 G. bloem, 250 G. boter, 1 à 1½ dL. water, wat zout; 300 G. varkensgehakt, wat peper en nootmuskaat.

Maak volgens de hierboven gegeven algemeene aanwijzingen een lap korstdeeg van de bloem (met 't zout), de boter en het water; zorg dat ten slotte de lap wordt uitgerold tot een reep van ¼ cM. dikte, zoo breed als men de lengte der saucijzebroodjes wenscht; snijd den lap in 10 à 12 gelijke stukken.

Maak het gehakt aan met peper, zout en nootmuskaat; vorm er 10 à 12 kleine rolletjes van.

Leg in elk deeglapje een rolletje gehakt, bestrijk de twee zijken en den bovenkant van elk lapje langs den binnenkant met wat water en rol dan — aan den onderkant beginnende — het deeg om het saucijsje (niet te stijf); druk de zijken even dicht en sla ze naar onderen om, leg dan de broodjes met den naad langs een der onderzijken op een met water vochtig gemaakt bakblik.

Bestrijk de broodjes met wat geklopt ei en bak ze in een heeten oven gaar (20 à 30 minuten).

A m a n d e l b r o o d j e s (10 à 12 stuks).

250 G. bloem, 250 G. boter, 1 à 1½ dL. water, iets zout; 200 G. amandelen, 200 G. suiker, wat geraspte citroenschil, 2 eieren.

Bereid een deegreep als voor „saucijzebroodjes”.

Broei en pel de amandelen, roer ze losjes door elkaar met de suiker, de citroenschil en 1½ ei; doe dit vochtige mengsel in den amandelmolen en maal het fijn; maak er daarna 10 à 12 rolletjes van.

Maak de broodjes af als de saucijzebroodjes, maar gebruik de amandelrolletjes in plaats van het gehakt; gebruik voor 't besmeren der broodjes het overgehouden halve ei.

B a n k e t l e t t e r (1 flinke letter).

125 G. bloem, 125 G. boter, iets zout, ½ à ¾ dL. water; 125 G. amandelen, 125 G. suiker, wat geraspte citroenschil, 1 klein ei.

Begin — liefst eenige dagen voordat de letter zal worden gebakken — met het amandelvulsel te maken, op dezelfde wijze die voor de amandelbroodjes is beschreven; bewaar het mengsel (de z.g. „spijs”) dichtgedekt op een koele plaats.

Rol op de aangegeven wijze een lap feuilleté van de bloem (met iets zout), de boter en het water; zorg, dat ten slotte de lap wordt uitgerold tot een mooien rechten reep van ¼ cM. dikte en ongeveer 15 cM. breedte.

Vorm van de „spijs” een rol van ongeveer 2½ cM. dikte, leg die op den langs de kanten met water bestreken deegreep en wikkel het deeg er om, zóó, dat de lange zijden minstens 1 cM. over elkaar slaan. Vouw aan de beide uiteinden het deeg naar onderen om, zoodat het vulsel goed wordt ingehuld.

Geef aan de letter den gewenschten vorm (die natuur-

*Kaas koekjes : op 100 gr. bloe 50 gr. kaas.
in beelje overhande om later boven op te stre-
ken door 't deeg kneden*

lijk voor elke letter even moet worden uitgedacht, zoodat zoo min mogelijk „aanhechtsels” noodig zijn); breng de letter over op een met water bestreken bakblik, bestrijk ze met geklopt ei en bak ze in een heeten oven gaar (ongeveer 20 minuten).

„Letterstaven” worden op dezelfde wijze bereid, n.l. als rechte rollen van ongeveer 25 cM. lengte.

Kerstkran s (1 middelmatige kran s).

Gebruik dezelfde benooidgheden en volg dezelfde bereidingswijze van de „banketletter”; maak echter de rol vulsel iets dikker (3 cM. b.v.) en druk er hier en daar een gekonfijt kersje of een stevig plukje jam in.

Zorg, dat na het omhullen van de „spijs” aan het ééne uiteinde het deeg een paar cM. ongevuld is en dat aan het andere eind de rol wat wordt samengeknepen. Bevochtig dit dunnere eind met wat water, stop het in het onge vulde gedeelte en druk dan den kran s (zoo zuiver mogelijk in den cirkelvorm) samen.

Bestrijk den kran s met geklopt ei en bak hem op dezelfde wijze als de letters; laat hem bekoelen en garneer hem dan met vrij slap waterglazuur en gekonfijte oranj esnippers (of andere gekonfijte vruchtjes).

A p p e l b o l l e n (10 à 12 stuks).

250 G. bloem, 250 G. boter, 1 à 1½ dL. water, iets zout; 10 à 12 stevige goudrenetten of bellefleurs, wat suiker, wat kaneel, wat rozijnen.

Maak van de bloem, de boter, het zout en het water een lap bladerdeeg op de wijze die bij de algemeene beschouwingen over dit deeg is aangegeven; rol ten slotte den lap niet dikker uit dan hoogstens 2 mM., en snijd er 10 à 12 plakken van (eenigszins cirkelvormig) elk geschikt om één appel te omhullen.

Zet in ’t midden van elk plakje een geschilden, geboorden appel, vul de holte met een mengsel van suiker, kaneel en rozijnen; vouw dan het lapje om den appel

naar boven (vooral niet te strak!), zoodat ook de bovenopening door deeg is afgesloten. Keer den omhulden appel om, zet hem dus met den eenigszins geplooiden kant naar onderen op een met water bevochtigd bakblik, bestrijk de appelbollen met geklopt ei, strooi er wat suiker over en laat ze dan in een heeten oven gaar worden (niet langer dan 15 minuten, omdat anders de week geworden appel licht door ’t deeg heen zou dringen).

A p p e l t a a r t.

150 G. bloem, 150 G. boter, iets zout, ongeveer 1 dL. water, 5 à 6 mooie zure appelen, wat suiker en kaneel.

Rol (volgens de aanwijzingen in de algemeene beschouwingen over het bladerdeeg) van de bloem, de boter, het water en iets zout, een lap feuilleté, die ten slotte ongeveer ¼ cM. dik moet zijn.

Steek of snijd daarvan een cirkel of een vierkant en breng dat over op een met water bevochtigd bakblik, waarop eerst een velletje wit papier is gelegd.

Bestrijk de deegplak geheel met wat water; rol de overgehouden deegstukjes opnieuw uit tot een reepje van 1 à 2 cM. breedte en ½ cM. dikte, en leg dit — den omtrek van de deegplak volgend — als een verhooging op het onderblad.

Schik in het middengedeelte netjes de in dunne schilfers gesneden appelpartjes met nu en dan wat suiker en kaneel er tusschen gestrooid, bestrijk den verhoogden buitenrand met geklopt ei en bak de taart in een heeten oven gaar (20 à 30 minuten); laat ze op ’t bakblik bekoelen.

Maak liefst in dien tusschentijd een stroopje van bessensap (of verdund citroensap) met suiker klaar en giet dit over de taart wanneer ze uit den oven komt: de appelstukjes zien er dan smakelijker uit.

A p p e l g e b a k.

150 G. bloem, 150 G. boter, iets zout, ongeveer 1 dL.

water; 4 à 5 mooie zure appels, 50 G. rozijnen, 25 G. sukade, 100 G. suiker, 1 theelepeltje kaneel.

Rol van de bloem met de boter, het zout en het water volgens de reeds gegeven aanwijzingen een lap van $\frac{1}{4}$ cM. dikte en 15 cM. breedte; snijd den lap in twee rechthoeken van dezelfde lengte.

Leg op een met water bevochtigd bakblik, waarop een vel wit papier is gelegd, de ééne helft van het deeg; bestrijk die langs den geheelen omtrek 2 cM. breed met wat water.

Bedek het tusschenliggende gedeelte met een dikke laag van de fijngesnipperde (of gehakte) appels, de rozijnen, de fijngesneden sukade, de suiker en de kaneel.

Leg er de tweede deeghelft op en druk rondom — zoo breed als 't met water bevochtigde randje was — de twee plakken stevig op elkaar; geef dan met een scherp mes op gelijke afstanden (ongeveer 4 cM.) sneden in het bovenblad, die steeds regelmatig onder elkaar liggen en die telkens reiken tot op 2 cM. van den rand: onder 't bakken zullen die sneden wijder uiteenspringen, zoodat het gebak dan het uiterlijk krijgt van een door tralies overspannen met appels gevulden reep, die zich gemakkelijk — volgens die tralieverdeeling — in nette stukken laat snijden.

Bestrijk den bovenkant geheel met geklopt ei, zet het bakblik in een heeten oven en reken voor 't gaar worden 20 à 30 minuten. Neem het gebak eerst na bekoeling van de plaat.

Mille feuilles-taart.

150 G. bloem, 150 G. boter, iets zout, ongeveer 1 dL. water; banketbakkersroom van $2\frac{1}{2}$ dL. melk (zie „roomtaart”), wat waterglazuur (zie „harde Weener-taart”), wat gekonfijte vruchtjes, eenige gesnipperde amandelen.

Rol van de bloem met de boter, het zout en het water volgens de gegeven aanwijzingen een lap van $\frac{1}{4}$ cM.

dikte; snijd daaruit — met behulp van een panne-dekseltje b.v. — 3 gelijke cirkels, breng ze over op een met water bevochtigd bakblik, bestrijk ze met wat water en laat ze ongeveer 1 uur rusten (om inkrimpen tijdens het bakken te voorkomen). Prik ze dan over hun geheele oppervlakte op kleine afstanden in (om opbladderen te voorkomen), bak ze in een heeten oven gaar ($\pm$ 20 minuten) en laat ze op het bakblik koud worden.

Leg de plakken op elkaar met telkens een laagje banketbakkersroom ertusschen; bestrijk ook rondom den rand met wat room en strooi er de gesnipperde, even gebruiende amandelen tegen. Bedek het bovenvlak met waterglazuur en breng daarop een randje en een middenfiguur aan van gekonfijte vruchtjes.

Mince-pies (Engelsche Kerstgebakjes).

150 G. tarwebloem, 75 G. boter, ongeveer $\frac{1}{2}$ dL. water, iets zout; 60 G. krenten, 60 G. rozijnen, 50 G. sukade, 10 G. snippers, 1 kleine zure appel, 60 G. boter, 50 G. suiker, 1 theelepel doorengemengde kaneel, gemberpoeder en kruidnagelgruis, sap van 1 citroen, geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen.

Maak van de bloem, de boter, het water en iets zout een lap Engelsch korstdeeg op de wijze die in de inleiding van dit hoofdstuk is beschreven.

Bereid, terwijl de dun uitgerolde lap deeg minstens $\frac{1}{2}$ uur blijft rusten, het vulsel. Hak of maal daarvoor de gewasschen krenten, rozijnen, sukade en snippers met den geschilden appel en de boter tot een fijnverdeeld mengsel; roer daardoor de geraspte citroenschil, de suiker en het citroensap.

Besmeer één grooten vorm of verschillende kleine vormpjes (zandtaartvormpjes) met boter; voer den vorm (of de vormpjes) met een gedeelte van het deeg, vul de ruimte aan met het gehakte mengsel en bedek dit met een lapje van het deeg.

Zet den vorm in een matig warmen oven (de kleine vormpjes samen op een bakblik) en reken voor het bakken 20 à 40 minuten, in verhouding tot de grootte en dikte van het gebak.

Neem het gebak warm uit den vorm, laat het uitdampen en koud worden; bestuif het vóór het opdienen met poedersuiker.

(De kleine vormpjes voldoen gewoonlijk meer dan de grootere pie.)

Oranjepie.

150 G. tarwebloem, 75 G. boter, ongeveer $\frac{1}{2}$ dL. water, iets zout; 200 G. oranjemarmelade, 50 G. boter, 3 eieren.

Maak van de bloem, de boter, het zout en het water een lap Engelsch korstdeeg, op de wijze die in de inleiding van dit hoofdstuk is beschreven; rol den lap ongeveer cirkelvormig, en groot genoeg om er het voor de pie gekozen niet te diepe vuurvaste schoteltje mee te voeren; laat het uitgerolde deeg rusten en bereid intusschen het vulsel.

Klop daarvoor de eierdooiers, roer er de oranjemarmelade door en de gesmolten boter, maar wacht nog met 't kloppen van het eiwit tot het schoteltje met het deeg is bekleed.

Smeer eerst het schoteltje in met wat boter, leg er den deegcirkel in, druk hem overal gelijk tegen den wand en snijd het overhangende deeg langs den rand weg; maak met de tanden van een vork een versierend randje en bevestig daardoor tegelijk het deeg beter op den rand van het schoteltje.

Klop het eiwit stijf, vouw het luchtig door het jammengsel en vul er het schoteltje mee. Zet het in een matig warmen oven (150° C.); laat het deeg gaar worden en het vulsel mooi kussenvormig souffléeren.

Dien het gebak bij voorkeur in het schoteltje op.

EIWITSCHUIM.

Als „deeg” maakt dit taartenmateriaal wel een eigenaardigen indruk: de samenstellende deelen bepalen zich slechts tot eiwit en suiker.

Om aan die bestanddeelen werkelijk de deeg-stevigte te geven, is het noodig dat ten eerste het eiwit zoo stijf mogelijk wordt geklopt en dat ten tweede een groote hoeveelheid suiker wordt gebruikt, niet minder dan 50 G. per eiwit (liever zelfs nog meer!).

De banketbakker werkt met „rauw” en met „gekookt” schuim. Het „rauwe” geeft wel is waar een fijner gebak, maar het stelt hooge eischen aan handigheid en vlugheid die zoo groot moeten zijn, dat tijdens het bewerken (het spuiten o.a.) de massa niet uitzakt voordat ze in den oven komt.

Een veel vaster resultaat geeft daartegenover het „gekookte” schuim, dat taaier is en dat daardoor, ook bij een enigszins langzamer bewerking, zijn vorm niet verliest. Het ligt dus voor de hand, dat we juist van deze bewerking — voor de amateur-banketbakster verreweg de zekerste methode — een beschrijving geven, des te meer omdat het „rauwe” schuim feitelijk geen beschrijving vraagt: het eiwit stijfslaan en er de aangewezen hoeveelheid poedersuiker (50 à 60 G. per eiwit) doorheen kloppen, ziedaar de geheele bewerking.

met te hard kloppen, anders kraakt het in

Gekookt schuim bereiden we op twee manieren.

Voor de eerste methode vermengen we het stijfgeklopte eiwit vlug met de daarbij behorende hoeveelheid suiker (50 à 60 G. per eiwit), om vervolgens de kom met het schuim in een pan met kokend water te zetten en er — terwijl 't water steeds blijft koken — in te kloppen tot de massa taai begint te worden en aan de garde blijft hangen (een minuut of 10).

Voor de tweede methode koken we voor elk eiwit 50 G. suiker met 1 eetlepel water, tot een van den lepel afvallende druppel een fijn haartje achterlaat (op de bekende borstplaat-manier dus). We kloppen het eiwit weer zoo stijf mogelijk en roeren er per eiwit 10 G. suiker door; daarna schenken we — steeds flink kloppende — met een dun straaltje de suikerstroop er bij.

Het spuiten (of op andere wijze bewerken) van beide laatstgenoemde schuimmassa's gaat gemakkelijk, veel gemakkelijker dan bij het rauwe schuim, dat zijn stevigheid betrekkelijk vlug verliest.

Echter zullen de producten van het „gekookte” schuim dáárom wat minder lekker zijn, omdat ze door en door eenigszins kalkachtig zijn geworden, terwijl bij het ongekookte schuim het binnenste taai zal blijven.

Eventueel te gebruiken kleursel mengen we tegelijk met de suiker door het schuim: cacaopoeder of wat sterk koffie-extract voor de bruin gekleurde soorten gebak, eenige druppels plantenrood voor de rose-kleurige producten.

Daar bij het eiwitschuim eigenlijk geen sprake is van „gaar worden” en we trouwens in de meeste gevallen ook geen kleurverandering wenschen, zullen we den oven slechts zeer matig warm laten worden, zeker niet meer dan 125° C. b.v. Wèl stellen we ons „gebak” lang aan die warmte bloot, immers de mogelijkheid van opdrogen en daardoor bros worden moet niet alleen aan 't buitenste laagje worden gegeven, maar ook aan de dieper gelegen deeltjes: 1 à 1½ uur is daarom volstrekt niet te lang.

Om de kans op bruin worden aan den onderkant zoo gering mogelijk te maken, bedekken we het ingesmeerde bakblik liefst met een geboterd vel boterhampapier.

Aras oven deurs open.

Schuimpjes.

2 eiwitten, 120 G. suiker, misschien 2 eetlepels water (als men nl. de tweede methode voor 't gekookte schuim wil volgen).

Bereid een „gekookt eiwitschuim” volgens de aanwijzingen die hierboven zijn gegeven.

Bedek een geboterd bakblik met een velletje boterhampapier (bestreken met iets boter); doe de schuim-massa in een spuitzakje waaraan een metalen spuitje (z.g. „roosjes”spuitje) is bevestigd en spuit op het papier — op kleine afstanden van elkaar — regelmatige ronde of langgerekte schuimpjes.

Laat de schuimpjes in een lauwen oven bros worden (ongeveer 1 uur), zóó, dat hun kleur niet verandert.

Paddenstoelen.

Maak een „gekookt schuim” als voor de schuimpjes.

Spuut op een geboterd bakblik, dat met een ingesmeerd velletje boterhampapier is bedekt, voor elken paddenstoel één tamelijk breed en stomp schuimpje en één dat een kleiner grondvlak heeft bij een grootere hoogte (eenigszins spits toeloopend); laat de schuimpjes bros worden op dezelfde wijze die in 't vorige recept is beschreven.

Maak wat „crème” door b.v. 50 G. boter glad te roeren met 100 G. poedersuiker; voeg er eenige druppels sterk koffie-extract bij of wat cacaopoeder.

Hol den onderkant van het afgekoelde breede schuimpje (den champignonhoed) met een mesje of een theelepeltje iets uit, breng in de holte [wat van de crème en steek er dan het dunnere schuimpje (den steel van den paddenstoel) zoo diep mogelijk in.

Stuif ten slotte wat dooreengeroerde kaneel (of cacao) met poedersuiker over de paddenstoelen.

(Tamelijk groote schuimpjes, op deze wijze bereid kunnen dienst doen als gebakjes; kleinere soorten presenteeren we als koekjes.)

B a i s e r s.

Bereid een „gekookt schuim” als voor de schuimpjes; vorm daarvan, hetzij met een spuitzakje en vrij grof spuitje, hetzij met behulp van een lepel, ovale hoopjes ongeveer 8 cM. lang.

Laat ze in een lauwen oven bros worden op de wijze die voor schuimpjes is beschreven, neem ze van het bakblik, keer ze om en hol ze aan den platten kant wat uit; leg ze daarna, met den uitgeholden kant naar boven, weer op het bakblik om nog even op te drogen.

Vul na bekoeling de bakjes hoogop met geslagen room.

(Indien men zorgt voor volkomen gelijke ovaaltjes, die niet te groot zijn, dan kan men ook twee aan twee de bakjes op elkaar leggen, nadat één van beide met geslagen room is gevuld.)

P o l o n a i s e.

Maak een „gekookt schuim” als voor de schuimpjes, echter gewoonlijk een iets grootere hoeveelheid, omdat deze taart meer omvang heeft.

Bestuif een ingesmeerd bakblik met poedersuiker, teeken op dien witten ondergrond, langs een pannedeksel, een bordje of iets dergelijks, 3 à 4 gelijke cirkels af. Vul één der cirkels geheel op met een dun laagje schuim en bespuit de andere alleen langs den omtrek met een smal randje; laat in een lauwen oven alle cirkels bros worden en neem ze dan van het bakblik.

Bestrijk den massieven cirkel — den bodem — langs den omtrek met een laagje schuim (voor dat doel overgehouden of opnieuw gemaakt), zet er één van de ringen op, bestrijk dien op zijn beurt met schuim, plak er den volgenden op en ga zoo voort tot alle ringen tot één geheel zijn opgebouwd. Strijk nu van binnen en van buiten het geheele muurtje nog eens met eiwitschuim aan, zoodat een volkomen vlakke

wand ontstaat zonder gaatjes of afwijkingen; strooi er wat gesnipperde, gebruinde amandelen tegen, zet de taart in den oven en laat ze opdrogen tot het nieuwe schuimlaagje weer bros is geworden.

Vul na bekoeling de polonaise met geslagen room.

V o g e l n e s t j e s (aardige Paasch-tractatie).

Volg geheel de methode die voor de polonaise is aangegeven, maar teeken de cirkels niet grooter dan b.v. 10 cM. middellijn en reken voor de hoogte slechts 2 ringetjes. Zorg, dat bij het bestrijken van de op elkaar geplakte ringen, de bakjes een nestjesachtigen vorm aannemen en dus niet al te glad en regelmatig worden bestreken; strooi er wat gebruinde amandelschilfers tegen en laat de nestjes in den oven opdrogen.

Vul ze ten slotte met geslagen room en leg daarin eenige kleine chocolade- (of noga-) Paascheitjes. Versier den buitenkant van het nestje met wat chocoladestrooisel, wat fijngesnipperde sukadereepjes en hier en daar een doorgesneden of fijngehakt gekonfijt kersje.

(Voor grootere nesten — ter grootte van een polonaise b.v. — kunnen behalve de reeds genoemde versieringen ook heel goed kleine schuim-paddenstoelen dienst doen, die dan of afzonderlijk of in groepjes hier en daar met wat crème au beurre tegen den buitenkant worden bevestigd.)