

15 JAAR CAMBIO AUTODELEN VLAANDEREN

CAMBIO DEEL BAK BOEK



✂ DEEL dit cambio bakboek met jouw favoriete lekkerbek!

15 JAAR CAMBIO AUTODELEN VLAANDEREN

CAMBIO DEEL BAK BOEK



- 3 voorwoord
- 5 machtige brownie
- 7 overgrootmoeders appeltaart
- 8 kwarktaart met perzik en speculoos
- 10 chocoladecake
- 11 zachte chocoladetaart
- 12 perencake met Kortrijkse Peperbollen
- 13 courgette-chocoladetaart
- 15 fietszakbrownie
- 16 wortelcake met cheese-frosting
- 18 cambio verjaardagstaart
- 21 appeltaart met speculaas
- 22 pannenkoekentaart
- 24 parkeerplaatstaart
- 27 regenboogtaart
- 28 rocky roads

Dit bakboek bevat recepten die cambio autodelen Vlaanderen heeft doorgekregen van z'n leden, partners en medewerkers.

Elk van onze bakkers baseert zich op recepten. Sommige als familiegeheim doorgegeven van generatie op generatie, anderen vonden vaak de basis bij hun favoriete bakkers om dan een eigen draai aan het recept te geven. Onder deze favoriete bakkers zaten: Jeroen Meus, Sofie Dumont & Bake My Day, desandwichformule.nl, Katrien Simoens, Linda Collister en Lien Verheye.

We willen hen van harte bedanken om te inspireren voor zoveel heerlijke zoetigheid.

Foto's door:
Eric Bobrie, Piet De
Kersgieter en Sven
Van Rossen



2019
cambio autodelen Vlaanderen
Kon.Maria-Hendrikaplein 65b
9000 Gent
vlaanderen@cambio.be

- 3 voorwoord
- 5 machtige brownie
- 7 overgrootmoeders appeltaart
- 8 kwarktaart met perzik en speculoos
- 10 chocoladecake
- 11 zachte chocoladetaart
- 12 perencake met Kortrijkse Peperbollen
- 13 courgette-chocoladetaart
- 15 fietszakbrownie
- 16 wortelcake met cheese-frosting
- 18 cambio verjaardagstaart
- 21 appeltaart met speculaas
- 22 pannenkoekentaart
- 24 parkeerplaatstaart
- 27 regenboogtaart
- 28 rocky roads

Dit bakboek bevat recepten die cambio autodelen Vlaanderen heeft doorgekregen van z'n leden, partners en medewerkers.

Elk van onze bakkers baseert zich op recepten. Sommige als familiegeheim doorgegeven van generatie op generatie, anderen vonden vaak de basis bij hun favoriete bakkers om dan een eigen draai aan het recept te geven. Onder deze favoriete bakkers zaten: Jeroen Meus, Sofie Dumont & Bake My Day, desandwichformule.nl, Katrien Simoens, Linda Collister en Lien Verheye.

We willen hen van harte bedanken om te inspireren voor zoveel heerlijke zoetigheid.

Foto's door:
Eric Bobrie, Piet De
Kersgieter en Sven
Van Rossen



2019
cambio autodelen Vlaanderen
Kon.Maria-Hendrikaplein 65b
9000 Gent
vlaanderen@cambio.be



Vijftien jaar cambio autodelen in Vlaanderen ... dat verdiende wel een feestje. En bij een feest hoort taart.

Wie erbij was op het grote cambio deelfeest zal bevestigen dat er veel taart was én dat het lekker was.

Voor wie er achteraf nog eens wil van nagenieten (én voor wie er niet bij was) bundelden we 15 recepten. Eentje voor elk jaar cambio. Zo kunnen we ze met jullie delen. Want delen zit ons nu eenmaal in het bloed.

Bedankt aan alle koks voor het delen van deze lekkere recepten! (en bedankt aan alle andere taartenbakkers en -baksters die ons op het feest lieten mee genieten van hun bakkunsten)

Veel bakplezier namens het ganze cambio-team en laat het je smaken,

Geert



Vijftien jaar cambio autodelen in Vlaanderen ... dat verdiende wel een feestje. En bij een feest hoort taart.

Wie erbij was op het grote cambio deelfeest zal bevestigen dat er veel taart was én dat het lekker was.

Voor wie er achteraf nog eens wil van nagenieten (én voor wie er niet bij was) bundelden we 15 recepten. Eentje voor elk jaar cambio. Zo kunnen we ze met jullie delen. Want delen zit ons nu eenmaal in het bloed.

Bedankt aan alle koks voor het delen van deze lekkere recepten! (en bedankt aan alle andere taartenbakkers en -baksters die ons op het feest lieten mee genieten van hun bakkunsten)

Veel bakplezier namens het ganze cambio-team en laat het je smaken,

Geert





Machtige brownies die je eigenlijk liever niet deelt

Jessica

Ingrediënten

voor +/- 20 brownies

100 g pure chocolade
125 g ongezouten, zachte boter
275 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-essence
2 grote eieren, even loskloppen
85 g bloem
2 eetlepels puur cacaopoeder
100g pecannoten in grove stukken
50g pure chocolade, grof gehakt

Vierkante bakvorm, ingevet of met
bakpapier bekleed

Bereiding

*Verwarm de oven voor op 180°C.
Breek de 100g pure chocolade en laat deze au-bain-marie
smelten.*

*Laat de boter heel zacht smelten zonder dat deze begint te
koken of bruint. Voeg er de suiker en vanille-essence aan toe.
Klop dit met een garde zacht en luchtig. Voeg al roerend de
losgeklopte eieren en daarna de gesmolten chocolade toe.*

*Zeef de bloem en de cacao boven de mengkom. Meng alles
tot een homogene deeg met de garde.
Hierna voeg je de stukken pecannoten en grove stukken
chocolade toe. Nog een laatste keer goed mengen en alles in
de aangeklede bakvorm gieten. Strijk de bovenkant nog even
glad.*

*Ongeveer 30 minuten bakken in de voorverwarmde oven. Best
even testen met een houten of metalen prikker. komt deze er
quasi proper terug uit, dan is de brownie klaar.
Haal ze uit de vorm terwijl ze nog warm zijn. Zo zijn ze trouwens
op hun best!*

5

Machtige brownies die je eigenlijk liever niet deelt

Jessica

Ingrediënten

voor +/- 20 brownies

100 g pure chocolade
125 g ongezouten, zachte boter
275 g fijne kristalsuiker
1 theelepel vanille-essence
2 grote eieren, even loskloppen
85 g bloem
2 eetlepels puur cacaopoeder
100g pecannoten in grove stukken
50g pure chocolade, grof gehakt

Vierkante bakvorm, ingevet of met
bakpapier bekleed

Bereiding

*Verwarm de oven voor op 180°C.
Breek de 100g pure chocolade en laat deze au-bain-marie
smelten.*

*Laat de boter heel zacht smelten zonder dat deze begint te
koken of bruint. Voeg er de suiker en vanille-essence aan toe.
Klop dit met een garde zacht en luchtig. Voeg al roerend de
losgeklopte eieren en daarna de gesmolten chocolade toe.*

*Zeef de bloem en de cacao boven de mengkom. Meng alles
tot een homogene deeg met de garde.
Hierna voeg je de stukken pecannoten en grove stukken
chocolade toe. Nog een laatste keer goed mengen en alles in
de aangeklede bakvorm gieten. Strijk de bovenkant nog even
glad.*

*Ongeveer 30 minuten bakken in de voorverwarmde oven. Best
even testen met een houten of metalen prikker. komt deze er
quasi proper terug uit, dan is de brownie klaar.
Haal ze uit de vorm terwijl ze nog warm zijn. Zo zijn ze trouwens
op hun best!*

5



6



6

Overgrootmoeders appeltaart

Peter & Lies

Ingrediënten

2 eieren
150g suiker
1 zakje vanillesuiker
75g boter
175g zelfrijzende bloem
3 à 4 appels (ongeveer een halve kilo)

optioneel een scheutje bruine rum

een taartvorm van 20cm is ideaal



Bereiding

Laat de oven voorverwarmen op 175° C.

Doe de 2 eieren in een kom en meng deze met de suiker en vanillesuiker.

Voeg er de boter aan toe en even goed mengen.

Zeef er de zelfrijzende bloem bij en meng tot een egaal beslag. Je kan er nu ook het optionele scheutje bruine rum aan toe voegen.

Schil de appels en snij ze in stukjes van ongeveer 1cm. Meng ze onder het beslag.

Giet alles in de ingevette taartvorm en bak deze 30 minuten op 175° in de oven.

Zet de oven na 30 minuten af en laat de taart nog 10 minuten in de oven staan. Zo bakt de taart nog even zachtjes verder en kleurt ze mooi goudbruin, terwijl ze nog een beetje smeug blijft binnenin.

7

Overgrootmoeders appeltaart

Peter & Lies

Ingrediënten

2 eieren
150g suiker
1 zakje vanillesuiker
75g boter
175g zelfrijzende bloem
3 à 4 appels (ongeveer een halve kilo)

optioneel een scheutje bruine rum

een taartvorm van 20cm is ideaal



Bereiding

Laat de oven voorverwarmen op 175° C.

Doe de 2 eieren in een kom en meng deze met de suiker en vanillesuiker.

Voeg er de boter aan toe en even goed mengen.

Zeef er de zelfrijzende bloem bij en meng tot een egaal beslag. Je kan er nu ook het optionele scheutje bruine rum aan toe voegen.

Schil de appels en snij ze in stukjes van ongeveer 1cm. Meng ze onder het beslag.

Giet alles in de ingevette taartvorm en bak deze 30 minuten op 175° in de oven.

Zet de oven na 30 minuten af en laat de taart nog 10 minuten in de oven staan. Zo bakt de taart nog even zachtjes verder en kleurt ze mooi goudbruin, terwijl ze nog een beetje smeug blijft binnenin.

7

Kwarktaart met perzik en speculoos

Liefke

Ingrediënten

15 blaadjes gelatine
1 groot blik (820g)
én 1 klein blik (225g) perziken
100g suiker + 1 eetlepel suiker
300 ml vers geperst sinaasappelsap
200g speculoos
80g roomboter
800g volle kwark
2 sinaasappels voor de garnering
125ml slagroom

eventueel een zakje klopfix
een springvorm



8

Bereiding

Week 12 blaadjes gelatine in een kom koud water.

Verkruimel de speculoos en smelt de boter. Eenmaal de boter gesmolten is, mag je de speculooskrumels hieraan toevoegen en goed mengen.

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier. Verdeel het koekjesmengsel over de bodem en druk dit aan met de bolle kant van een lepel.

Zet de springvorm in de koelkast terwijl je verdergaat met het maken van het kwarkmengsel.

Laat het grote blik perziken uitlekken en maal ze fijn met een keukenmachine, blender of staafmixer.

Schep de kwark en de 100g suiker in een kom en voeg de perzikpuree toe. Mix dit alles nog even met de staafmixer door.

Verwarm 150ml sinaasappelsap in een pannetje, zonder dit te laten koken. Knijp het vocht uit de gelatineblaadjes en roer deze door het warme sap. Draai het vuur uit als je deze toevoegt want koken vermindert de werking van de gelatine.

Voeg dit sap toe aan het kwarkmengsel en roer het voorzichtig door met een garde.

Kwarktaart met perzik en speculoos

Liefke

Ingrediënten

15 blaadjes gelatine
1 groot blik (820g)
én 1 klein blik (225g) perziken
100g suiker + 1 eetlepel suiker
300 ml vers geperst sinaasappelsap
200g speculoos
80g roomboter
800g volle kwark
2 sinaasappels voor de garnering
125ml slagroom

eventueel een zakje klopfix
een springvorm



8

Bereiding

Week 12 blaadjes gelatine in een kom koud water.

Verkruimel de speculoos en smelt de boter. Eenmaal de boter gesmolten is, mag je de speculooskrumels hieraan toevoegen en goed mengen.

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier. Verdeel het koekjesmengsel over de bodem en druk dit aan met de bolle kant van een lepel.

Zet de springvorm in de koelkast terwijl je verdergaat met het maken van het kwarkmengsel.

Laat het grote blik perziken uitlekken en maal ze fijn met een keukenmachine, blender of staafmixer.

Schep de kwark en de 100g suiker in een kom en voeg de perzikpuree toe. Mix dit alles nog even met de staafmixer door.

Verwarm 150ml sinaasappelsap in een pannetje, zonder dit te laten koken. Knijp het vocht uit de gelatineblaadjes en roer deze door het warme sap. Draai het vuur uit als je deze toevoegt want koken vermindert de werking van de gelatine.

Voeg dit sap toe aan het kwarkmengsel en roer het voorzichtig door met een garde.

Gebruik hier GEEN mixer om luchtbelletjes te voorkomen.
Haal de springvorm er weer bij en giet het kwarkmengsel op de gesteven speculoosbodem. Laat de taart minstens drie kwartier opstijven in de koelkast.

Week 3 blaadjes gelatine in koud water en pureer nu de perziken uit het kleine blikje. Giet de resterende 150ml vers sinaasappelsap in een steelpannetje. Zet hier een bolzeef op en druk de perzikenpuree erdoor. Meng alles goed en verwarm het geheel zonder te laten koken.

Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg ze toe aan het mengsel. Roer alles met een lepel voorzichtig door elkaar zodat er geen luchtbelletjes ontstaan. Zo vermijd je een bobbelige bovenkant op je taart. Alles even kort laten afkoelen en giet het voorzichtig over je taart. De taart gaat terug in de koelkast en laat dit minstens 4 uur opstijven.

Snij een sinaasappel in schijfjes als garnering. Klop de slagroom stijf met een eetlepel suiker en eventueel een zakje klopfix. Doe deze in een spuitzak en breng sierlijke toefjes aan op de taart. Klaar!



Gebruik hier GEEN mixer om luchtbelletjes te voorkomen.
Haal de springvorm er weer bij en giet het kwarkmengsel op de gesteven speculoosbodem. Laat de taart minstens drie kwartier opstijven in de koelkast.

Week 3 blaadjes gelatine in koud water en pureer nu de perziken uit het kleine blikje. Giet de resterende 150ml vers sinaasappelsap in een steelpannetje. Zet hier een bolzeef op en druk de perzikenpuree erdoor. Meng alles goed en verwarm het geheel zonder te laten koken.

Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg ze toe aan het mengsel. Roer alles met een lepel voorzichtig door elkaar zodat er geen luchtbelletjes ontstaan. Zo vermijd je een bobbelige bovenkant op je taart. Alles even kort laten afkoelen en giet het voorzichtig over je taart. De taart gaat terug in de koelkast en laat dit minstens 4 uur opstijven.

Snij een sinaasappel in schijfjes als garnering. Klop de slagroom stijf met een eetlepel suiker en eventueel een zakje klopfix. Doe deze in een spuitzak en breng sierlijke toefjes aan op de taart. Klaar!



Chocoladecake

Anke

Ingrediënten

100g boter
100g yoghurt
4 eieren
150g suiker
300 g zelfrijzende bloem
Chocolade hagelslag

Bereiding

Mix de eitjes, boter, yoghurt en suiker goed samen. Voeg er de zelfrijzende bloem bij en meng opnieuw. Nu kan je er naar gevoel chocolade hagelslag onder mengen.

40 minuten bakken op 180°.



Chocoladecake

Anke

Ingrediënten

100g boter
100g yoghurt
4 eieren
150g suiker
300 g zelfrijzende bloem
Chocolade hagelslag

Bereiding

Mix de eitjes, boter, yoghurt en suiker goed samen. Voeg er de zelfrijzende bloem bij en meng opnieuw. Nu kan je er naar gevoel chocolade hagelslag onder mengen.

40 minuten bakken op 180°.



Zachte chocoladetaart

Eline

Ingrediënten

200g pure chocolade
150g boter
4 eieren
125g suiker
3 koffielepels bakpoeder
60 g bloem

Bereiding

Warm de oven voor op 200° C.

*Smelt de boter en de chocolade.
Meng ondertussen de eieren,
suiker , bloem en het bakpoeder.
Voeg er de gesmolten boter en
chocolade aan toe.*

20 minuten bakken op 200°.



11

Zachte chocoladetaart

Eline

Ingrediënten

200g pure chocolade
150g boter
4 eieren
125g suiker
3 koffielepels bakpoeder
60 g bloem

Bereiding

Warm de oven voor op 200° C.

*Smelt de boter en de chocolade.
Meng ondertussen de eieren,
suiker , bloem en het bakpoeder.
Voeg er de gesmolten boter en
chocolade aan toe.*

20 minuten bakken op 200°.



11

Perencake met Kortrijkse Peperbollen

Griet

Ingrediënten

3 eieren
4 eetlepels melk
250g suiker
250g boter
300g zelfrijzende bloem
100g Kortrijkse Peperbollen
(of peperkoek of stukjes speculoos)
2 à 3 peren (uit blik of vers)

Bereiding

Meng de boter, eieren, melk en suiker met een garde. Zeef de bloem onder het mengsel en sla dit verder tot een egaal beslag. Snij de peperbollen en peren in stukjes. De peperbollen mogen klein, de peren liever niet te klein. Meng alles voorzichtig onder het deeg.

Vet de bakvorm in en doe er het deeg in, laat ongeveer 30 minuten bakken in een voorverwarnde oven op 180°.



Perencake met Kortrijkse Peperbollen

Griet

Ingrediënten

3 eieren
4 eetlepels melk
250g suiker
250g boter
300g zelfrijzende bloem
100g Kortrijkse Peperbollen
(of peperkoek of stukjes speculoos)
2 à 3 peren (uit blik of vers)

Bereiding

Meng de boter, eieren, melk en suiker met een garde. Zeef de bloem onder het mengsel en sla dit verder tot een egaal beslag. Snij de peperbollen en peren in stukjes. De peperbollen mogen klein, de peren liever niet te klein. Meng alles voorzichtig onder het deeg.

Vet de bakvorm in en doe er het deeg in, laat ongeveer 30 minuten bakken in een voorverwarnde oven op 180°.



Courgette-chocoladetaart

Natalie

Ingrediënten

250g boter
250g pure chocolade
150g rietsuiker
250g geraspte courgette
250g bloem
5 eieren
150g fijn gemalen noten naar keuze
2 zakjes bakpoeder
fruit naar keuze

Ganache:

150ml room
2 EL honing
4 EL bruine suiker
1 TL gemberpoeder
200g gesmolten pure chocolade
15g gesmolten boter

Bereiding

Smelt de chocolade samen met de boter. Meng ondertussen de geraspte courgette en de noten. In een andere kom klop je de eieren en de suiker schuimig. Voeg alles samen.

Bak ongeveer 35 minuten in een voorverwarmde oven op 180° en laat volledig afkoelen.

Maak een ganache door de room op te warmen, voeg er de gesmolten boter aan toe. Dan doe je er de chocolade bij, samen met de suiker, honing en het gemberpoeder. Goed mengen met een garde tot je een gelijkmatige ganache hebt.

Bestrijk de taart met ganache en versier met fruit naar keuze.



13

Courgette-chocoladetaart

Natalie

Ingrediënten

250g boter
250g pure chocolade
150g rietsuiker
250g geraspte courgette
250g bloem
5 eieren
150g fijn gemalen noten naar keuze
2 zakjes bakpoeder
fruit naar keuze

Ganache:

150ml room
2 EL honing
4 EL bruine suiker
1 TL gemberpoeder
200g gesmolten pure chocolade
15g gesmolten boter

Bereiding

Smelt de chocolade samen met de boter. Meng ondertussen de geraspte courgette en de noten. In een andere kom klop je de eieren en de suiker schuimig. Voeg alles samen.

Bak ongeveer 35 minuten in een voorverwarmde oven op 180° en laat volledig afkoelen.

Maak een ganache door de room op te warmen, voeg er de gesmolten boter aan toe. Dan doe je er de chocolade bij, samen met de suiker, honing en het gemberpoeder. Goed mengen met een garde tot je een gelijkmatige ganache hebt.

Bestrijk de taart met ganache en versier met fruit naar keuze.



13



Fietszakbrownie

Nele & Tomas

Ingrediënten

200g pure chocolade
200g suiker
200g boter
4 eieren
100g patisseriebloem



Bereiding

Warm de oven voor op 180° C.

Klop de suiker met de eieren tot een witgele massa. Ongeveer 4 minuten met een elektrische klopper, handmatig een pak langer.

Smelt intussen de boter met de chocolade

Meng het gesmolten goedje voorzichtig onder het suiker-en-ei-mengsel.

Voeg als laatste de gezeefde bloem in 2 à 3 keer toe. Telkens voorzichtig mengen, maar er wel voor zorgen dat er geen bloemklonters meer in zitten.

Alles in een beboterde en met bloem bestoven bakvorm storten. Gedurende 30 minuten in de oven bakken op 180°.

Vervoeren in de fietszak is niet verplicht, het verandert niks aan de smaak, maar zorgt wel voor meer beleving.

15

Fietszakbrownie

Nele & Tomas

Ingrediënten

200g pure chocolade
200g suiker
200g boter
4 eieren
100g patisseriebloem



Bereiding

Warm de oven voor op 180° C.

Klop de suiker met de eieren tot een witgele massa. Ongeveer 4 minuten met een elektrische klopper, handmatig een pak langer.

Smelt intussen de boter met de chocolade

Meng het gesmolten goedje voorzichtig onder het suiker-en-ei-mengsel.

Voeg als laatste de gezeefde bloem in 2 à 3 keer toe. Telkens voorzichtig mengen, maar er wel voor zorgen dat er geen bloemklonters meer in zitten.

Alles in een beboterde en met bloem bestoven bakvorm storten. Gedurende 30 minuten in de oven bakken op 180°.

Vervoeren in de fietszak is niet verplicht, het verandert niks aan de smaak, maar zorgt wel voor meer beleving.

15

Wortelcake met cheese-frosting

Lieselot

Ingrediënten

wortelcake:

250g bloem
250g suiker
9g bakpoeder
15 draaien zout
220g arachideolie
4 eieren
375g grof geraspte wortel
100g grof gehakte walnoten

cheese-frosting:

100g gesmolten boter
150g roomkaas
1TL vanille-extract
100g poedersuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C.

Meng bloem, suiker, bakpoeder, zout en arachideolie door elkaar. Voeg de 4 eieren er aan toe en roer goed om tot een effen beslag.

Voeg de wortel en de walnoten toe en meng goed.

Bak de cake 45 minuten op 170° en laat afkoelen.

Voor de cheese-frosting klop je de boter gedurende enkele minuten tot deze licht en romig is. Voeg er de roomkaas en het vanille-extract aan toe en meng verder tot alles goed is opgenomen. Dan spatelen we er de poedersuiker doorheen. Mixen kan ook, maar op de laagste stand.

Smeer een dikke laag op de wortelcake.

Wortelcake met cheese-frosting

Lieselot

Ingrediënten

wortelcake:

250g bloem
250g suiker
9g bakpoeder
15 draaien zout
220g arachideolie
4 eieren
375g grof geraspte wortel
100g grof gehakte walnoten

cheese-frosting:

100g gesmolten boter
150g roomkaas
1TL vanille-extract
100g poedersuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C.

Meng bloem, suiker, bakpoeder, zout en arachideolie door elkaar. Voeg de 4 eieren er aan toe en roer goed om tot een effen beslag.

Voeg de wortel en de walnoten toe en meng goed.

Bak de cake 45 minuten op 170° en laat afkoelen.

Voor de cheese-frosting klop je de boter gedurende enkele minuten tot deze licht en romig is. Voeg er de roomkaas en het vanille-extract aan toe en meng verder tot alles goed is opgenomen. Dan spatelen we er de poedersuiker doorheen. Mixen kan ook, maar op de laagste stand.

Smeer een dikke laag op de wortelcake.



Cambio verjaardagstaart

Netwerk Bewust Verbruiken & Rosalie

Ingrediënten

100g soja-boter
200g koekjes (petit beurre)
100g pistachenoten
200g frambozencoulis
2EL suiker
300ml soja-yoghurt
200ml opklopbare soja-room
6 blaadjes gelatine
Versiering: frambozen, blauwe bessen, zure matten, etc.



Bereiding

Leg de bodem van de bakvorm op bakpapier, teken er een kring rond en knip uit. Leg de cirkel bakpapier op de bodem van de taartvorm.

Mix de koekjes en pistachenoten tot fijne kruimels. Meng de boter erdoor. Bedek de bodem en randen van een springvorm met het koekjesmengsel. Druk goed aan. Zet in de koelkast.

Laat de gelatine weken in wat koud kraantjeswater. Warm de frambozencoulis op en los de blaadjes al roerend hierin op. Laat de coulis afkoelen.

Klop ondertussen de room met de suiker op tot een stevige slagroom.

Roer de frambozencoulis door de yoghurt en meng goed tot je een egale roze massa hebt.

Roer de slagroom voorzichtig door het yoghurtmengsel.

Giet dit mengsel in de springvorm en zet terug in de koelkast.

Laat de taart minstens 3 uur en liefst een nacht opstijven in de koelkast.

Versier de opgesteven taart door figuurtjes er letters op te tekenen met fruit, snoepjes, geleistift,...

Haal vlak voor het opdienen uit de springvorm.

Cambio verjaardagstaart

Netwerk Bewust Verbruiken & Rosalie

Ingrediënten

100g soja-boter
200g koekjes (petit beurre)
100g pistachenoten
200g frambozencoulis
2EL suiker
300ml soja-yoghurt
200ml opklopbare soja-room
6 blaadjes gelatine
Versiering: frambozen, blauwe bessen, zure matten, etc.



Bereiding

Leg de bodem van de bakvorm op bakpapier, teken er een kring rond en knip uit. Leg de cirkel bakpapier op de bodem van de taartvorm.

Mix de koekjes en pistachenoten tot fijne kruimels. Meng de boter erdoor. Bedek de bodem en randen van een springvorm met het koekjesmengsel. Druk goed aan. Zet in de koelkast.

Laat de gelatine weken in wat koud kraantjeswater. Warm de frambozencoulis op en los de blaadjes al roerend hierin op. Laat de coulis afkoelen.

Klop ondertussen de room met de suiker op tot een stevige slagroom.

Roer de frambozencoulis door de yoghurt en meng goed tot je een egale roze massa hebt.

Roer de slagroom voorzichtig door het yoghurtmengsel.

Giet dit mengsel in de springvorm en zet terug in de koelkast.

Laat de taart minstens 3 uur en liefst een nacht opstijven in de koelkast.

Versier de opgesteven taart door figuurtjes er letters op te tekenen met fruit, snoepjes, geleistift,...

Haal vlak voor het opdienen uit de springvorm.





Appeltaart met speculaas

Katrien Simoens & EVA vzw

Ingrediënten

Voor 4 personen:

1 vel bladerdeeg
1 pak speculaas
5 appels
60g koude sojaboter
60g rietsuiker
60g tarwebloem
appelmoes
(of kweeperengelei of perensiroop)
amandelschilfers (voor de afwerking)

Bereiding

Leg het bladerdeeg in een taartvorm en prik er gaatjes in. Leg er vervolgens een laagje speculoos op en bestrijk met de appelmoes of kweeperengelei.

Maak het crumbledeeg: snijd de koude sojaboter in blokjes en meng met de bloem en de suiker. Eventjes kneden. Het moet een soort brokkelig poeder worden.

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd in schijfjes.

Leg de appels op de taart en spreid het crumbledeeg erover.

Bak de taart ongeveer 35 minuten op 180°C. Bestrooi met amandelschilfers en laat nog 10 minuten bakken.



Appeltaart met speculaas

Katrien Simoens & EVA vzw

Ingrediënten

Voor 4 personen:

1 vel bladerdeeg
1 pak speculaas
5 appels
60g koude sojaboter
60g rietsuiker
60g tarwebloem
appelmoes
(of kweeperengelei of perensiroop)
amandelschilfers (voor de afwerking)

Bereiding

Leg het bladerdeeg in een taartvorm en prik er gaatjes in. Leg er vervolgens een laagje speculoos op en bestrijk met de appelmoes of kweeperengelei.

Maak het crumbledeeg: snijd de koude sojaboter in blokjes en meng met de bloem en de suiker. Eventjes kneden. Het moet een soort brokkelig poeder worden.

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd in schijfjes.

Leg de appels op de taart en spreid het crumbledeeg erover.

Bak de taart ongeveer 35 minuten op 180°C. Bestrooi met amandelschilfers en laat nog 10 minuten bakken.



Pannenkoekentaart

Johannes

Ingrediënten

pannenkoeken

1L melk
4 eieren
400g patisseriebloem
40g boter
Snuifje zout
Beetje arachideolie of restje boter

vanillesiroop

150g suiker
150g water
1 vanillestokje of 1TL vanille-extract
2 blaadjes gelatine

taart

1 pot hazelnootchoco

Bereiding

1. Pannenkoeken bakken

Smelt de boter, zeef de bloem met een snuifje zout en maak een kuiltje middenin. Breek de eieren en doe ze in dit kuiltje. Voeg de gesmolten boter toe en mix alles of meng het grondig met een garde. Giet er langzaam aan de melk bij tot je een egaal beslag bekomt.

Vet de pan goed in met een beetje boter of arachideolie. Herhaal dit tijdens het bakken door. Bak nu dunne pannenkoeken, je hebt er minstens 40 nodig.

2. Vanillesiroop

Laat de gelatineblaadjes weken in een kommetje water. Voeg het water en de suiker samen in een kleine pan. Doe er nu het vanille-extract bij of snij de vanillepeul in twee, schraap de zaadjes eruit en doe deze erbij in de pan. Voeg ook de peul toe. Alles even kort laten opkoken op het vuur. Zet het fornuis uit, knijp het water uit de gelatineblaadjes en klop ze met een garde doorheen de siroop tot ze oplossen.

Pannenkoekentaart

Johannes

Ingrediënten

pannenkoeken

1L melk
4 eieren
400g patisseriebloem
40g boter
Snuifje zout
Beetje arachideolie of restje boter

vanillesiroop

150g suiker
150g water
1 vanillestokje of 1TL vanille-extract
2 blaadjes gelatine

taart

1 pot hazelnootchoco

Bereiding

1. Pannenkoeken bakken

Smelt de boter, zeef de bloem met een snuifje zout en maak een kuiltje middenin. Breek de eieren en doe ze in dit kuiltje. Voeg de gesmolten boter toe en mix alles of meng het grondig met een garde. Giet er langzaam aan de melk bij tot je een egaal beslag bekomt.

Vet de pan goed in met een beetje boter of arachideolie. Herhaal dit tijdens het bakken door. Bak nu dunne pannenkoeken, je hebt er minstens 40 nodig.

2. Vanillesiroop

Laat de gelatineblaadjes weken in een kommetje water. Voeg het water en de suiker samen in een kleine pan. Doe er nu het vanille-extract bij of snij de vanillepeul in twee, schraap de zaadjes eruit en doe deze erbij in de pan. Voeg ook de peul toe. Alles even kort laten opkoken op het vuur. Zet het fornuis uit, knijp het water uit de gelatineblaadjes en klop ze met een garde doorheen de siroop tot ze oplossen.

3. De taart zelf maken

Hier heb je de pot choco en de lauwe vanillesiroop nodig. Je legt de eerste pannenkoek op een bord. Smeer er een dun laagje choco op, een keukenkwast kan hiervoor handig zijn.

Daarna smeer je er een dun laagje vanillesiroop op met een tweede kwast. Deze gaat alles laten hechten.

Leg er een tweede pannenkoek op en smeer opnieuw eerst de choco en nadien de vanillesiroop. Ga zo door tot alle pannenkoeken op zijn. Het kan handig zijn om af en toe de taart aan te drukken. Eindig met enkel een laagje siroop op de bovenste pannenkoek. Laat alles 2u in de koelkast opstijven.



3. De taart zelf maken

Hier heb je de pot choco en de lauwe vanillesiroop nodig. Je legt de eerste pannenkoek op een bord. Smeer er een dun laagje choco op, een keukenkwast kan hiervoor handig zijn.

Daarna smeer je er een dun laagje vanillesiroop op met een tweede kwast. Deze gaat alles laten hechten.

Leg er een tweede pannenkoek op en smeer opnieuw eerst de choco en nadien de vanillesiroop. Ga zo door tot alle pannenkoeken op zijn. Het kan handig zijn om af en toe de taart aan te drukken. Eindig met enkel een laagje siroop op de bovenste pannenkoek. Laat alles 2u in de koelkast opstijven.



Cambio parkeerplaatstaart

Lotte

Ingrediënten

Biscuit

6 eieren op kamer temperatuur
200g suiker
200g zelfrijzende bloem
1 theelepel bakpoeder
40g boter
enkele druppels vanille-extract
snuifje zout

de taart

1 doosje bio-slagroom
een beetje bloedsuiker
1 zakje klopfix
1 pakje oranje modelleer fondant
1 pakje witte modelleer fondant
1 satéstok
1 cambio parkeerplaats printje



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eieren los en vermeng ze met de suiker tot je een schuimig wit mengsel krijgt. Smelt de boter.

Bekleed een rechthoekig bakblik met bakpapier.

Meng de gesmolten boter onder het schuimig mengsel, samen met wat vanille-extract, een snuifje zout en het bakpoeder. Goed mengen is hier de boodschap.

Zeef de bloem bij het beslag en meng goed zodat er geen klontertjes overblijven. Giet alles in de bakvorm en bak ongeveer 40 minuten op 180°C. Ontvormen en laten afkoelen.

Tijdens het afkoelen kan je de modelleer fondant voorbereiden. Leg om beurt de witte en oranje fondant tussen bakpapier en rol ze elk zo dun en groot mogelijk uit. Snij een cambio "C" en de cijfers "1" en "5" uit de witte fondant.

Wanneer de biscuit is afgekoeld, snij je deze doormidden. Klop de koude room op met klopfix en smeer deze op de onderste laag van de biscuit. Niet helemaal tot aan de randjes smeren!

Cambio parkeerplaatstaart

Lotte

Ingrediënten

Biscuit

6 eieren op kamer temperatuur
200g suiker
200g zelfrijzende bloem
1 theelepel bakpoeder
40g boter
enkele druppels vanille-extract
snuifje zout

de taart

1 doosje bio-slagroom
een beetje bloedsuiker
1 zakje klopfix
1 pakje oranje modelleer fondant
1 pakje witte modelleer fondant
1 satéstok
1 cambio parkeerplaats printje



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eieren los en vermeng ze met de suiker tot je een schuimig wit mengsel krijgt. Smelt de boter.

Bekleed een rechthoekig bakblik met bakpapier.

Meng de gesmolten boter onder het schuimig mengsel, samen met wat vanille-extract, een snuifje zout en het bakpoeder. Goed mengen is hier de boodschap.

Zeef de bloem bij het beslag en meng goed zodat er geen klontertjes overblijven. Giet alles in de bakvorm en bak ongeveer 40 minuten op 180°C. Ontvormen en laten afkoelen.

Tijdens het afkoelen kan je de modelleer fondant voorbereiden. Leg om beurt de witte en oranje fondant tussen bakpapier en rol ze elk zo dun en groot mogelijk uit. Snij een cambio "C" en de cijfers "1" en "5" uit de witte fondant.

Wanneer de biscuit is afgekoeld, snij je deze doormidden. Klop de koude room op met klopfix en smeer deze op de onderste laag van de biscuit. Niet helemaal tot aan de randjes smeren!

Leg nu de bovenste laag biscuit op de onderste en druk deze aan tot de slagroom aan de randjes komt.

Leg de oranje modelleer fondant op de cake. Smeer met je vingertoppen een weinig water op de "C" en "15" voor je ze op de oranje fondant bevestigt.

Maak een kubusje van de rest van de witte fondant en prik er de satéstok in. Knutsel jouw eigen cambio-parkeerbordje in elkaar en kleef het bovenop de satéstok.

De rest van de fondant kan je in een potje in de koelkast bewaren voor jouw volgende parkeerplaats... euh taart!



25

Leg nu de bovenste laag biscuit op de onderste en druk deze aan tot de slagroom aan de randjes komt.

Leg de oranje modelleer fondant op de cake. Smeer met je vingertoppen een weinig water op de "C" en "15" voor je ze op de oranje fondant bevestigt.

Maak een kubusje van de rest van de witte fondant en prik er de satéstok in. Knutsel jouw eigen cambio-parkeerbordje in elkaar en kleef het bovenop de satéstok.

De rest van de fondant kan je in een potje in de koelkast bewaren voor jouw volgende parkeerplaats... euh taart!



25



Regenboogtaart

Fien

Ingrediënten

3 limoenen

glazuur

250g boter

250g poedersuiker

250g mascarpone

200g witte chocolade (gesmolten)

gekleurde biscuit

300g boter

300g suiker

1 vanillestokje

200g bloem

100g amandelpoeder

1EL bakpoeder

6 eieren

4 kleurstoffen

boter voor de bakvorm

Bereiding

Voor de biscuit: meng de boter, suiker, vanillemerg van het stokje in een kom en klopt alles luchtig.

Meng en zeef de bloem en het bakpoeder in het amandelpoeder. Voeg dit stukje bij beetje bij het bovenstaande mengsel, voeg er tussen in ook de eieren aan toe. Stevig mengen tot een egaal beslag.

Verdeel dit in 5 à 6 kommen en voeg in elk kommetje een andere kleurstof toe. Vet evenveel springvormen als kommetjes in en doe in elke springvorm de inhoud van één kommetje. Bak 30 minuten af in een voorverwarmde oven op 160°C. Laat alles volledig afkoelen.

Klop de boter, mascarpone en bloedsuiker luchtig in een mengkom. Giet er de gesmolten en afgekoelde witte chocolade bij en klopt verder tot een homogene massa.

Spuut een toefje glazuur op een (gouden) karton. Leg hier de eerste biscuit op en druk goed aan. Bevochtig deze met het sap van een limoen en smeer er een laagje glazuur op. Herhaal dit tot alle biscuits goed aangedrukt en gestapeld zijn. De rest van het glazuur kan je met een spuitzak over de taart verdelen en egaliseren. Versier maar naar hartelust!

27

Regenboogtaart

Fien

Ingrediënten

3 limoenen

glazuur

250g boter

250g poedersuiker

250g mascarpone

200g witte chocolade (gesmolten)

gekleurde biscuit

300g boter

300g suiker

1 vanillestokje

200g bloem

100g amandelpoeder

1EL bakpoeder

6 eieren

4 kleurstoffen

boter voor de bakvorm

Bereiding

Voor de biscuit: meng de boter, suiker, vanillemerg van het stokje in een kom en klopt alles luchtig.

Meng en zeef de bloem en het bakpoeder in het amandelpoeder. Voeg dit stukje bij beetje bij het bovenstaande mengsel, voeg er tussen in ook de eieren aan toe. Stevig mengen tot een egaal beslag.

Verdeel dit in 5 à 6 kommen en voeg in elk kommetje een andere kleurstof toe. Vet evenveel springvormen als kommetjes in en doe in elke springvorm de inhoud van één kommetje. Bak 30 minuten af in een voorverwarmde oven op 160°C. Laat alles volledig afkoelen.

Klop de boter, mascarpone en bloedsuiker luchtig in een mengkom. Giet er de gesmolten en afgekoelde witte chocolade bij en klopt verder tot een homogene massa.

Spuut een toefje glazuur op een (gouden) karton. Leg hier de eerste biscuit op en druk goed aan. Bevochtig deze met het sap van een limoen en smeer er een laagje glazuur op. Herhaal dit tot alle biscuits goed aangedrukt en gestapeld zijn. De rest van het glazuur kan je met een spuitzak over de taart verdelen en egaliseren. Versier maar naar hartelust!

27

Rocky Roads

cambio autodelen Vlaanderen

Ingrediënten

onze-lieve-vrouwkes (guimauves)
gedroogde veenbessen
rozijnen
peperkoek
een mix van zoutige nootjes: pin-
da, cashew, macadamia, pecan,
pistache, etc.
gedroogde banaan (bananes
criollo) en eventueel gedroogde
mango
zachte of halfharde nougat

*Een handvol van elk van deze ingrediënten
volstaat meestal, een beetje afhankelijk
van de grootte van het bakblik. Je kan zelf
vrij kiezen in snoepgoed en toevoegen of
weglaten wat je zelf wil.*

fondantchocolade - minstens
500g

*Ook in de chocoladesoort kan je natuurlijk
variëren.*

Bereiding

Bekleed een (groot) bakblik met bakpapier.

*Strooi de ingrediënten uit in het bakblik. Maak dat er zich één
laag vormt met alle snoeperijen door elkaar.*

*Laat de chocolade au-bain-marie smelten en giet dit over alle
lekkers heen tot alles bedekt is. Afhankelijk van de grote van
het bakblik, heb je meer of minder chocolade nodig.*

*Laat alles goed afkoelen. Dit kan best een halve dag of langer
duren, afhankelijk van de dikte van de chocolade.
Eenmaal alles goed is afgekoeld, kan je het in grove stukken
snijden met een groot, stevig mes.*

Rocky Roads

cambio autodelen Vlaanderen

Ingrediënten

onze-lieve-vrouwkes (guimauves)
gedroogde veenbessen
rozijnen
peperkoek
een mix van zoutige nootjes: pin-
da, cashew, macadamia, pecan,
pistache, etc.
gedroogde banaan (bananes
criollo) en eventueel gedroogde
mango
zachte of halfharde nougat

*Een handvol van elk van deze ingrediënten
volstaat meestal, een beetje afhankelijk
van de grootte van het bakblik. Je kan zelf
vrij kiezen in snoepgoed en toevoegen of
weglaten wat je zelf wil.*

fondantchocolade - minstens
500g

*Ook in de chocoladesoort kan je natuurlijk
variëren.*

Bereiding

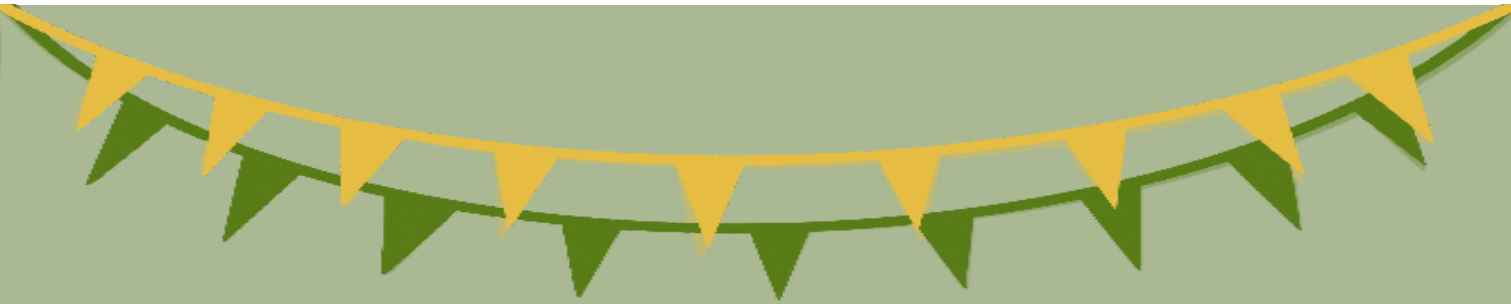
Bekleed een (groot) bakblik met bakpapier.

*Strooi de ingrediënten uit in het bakblik. Maak dat er zich één
laag vormt met alle snoeperijen door elkaar.*

*Laat de chocolade au-bain-marie smelten en giet dit over alle
lekkers heen tot alles bedekt is. Afhankelijk van de grote van
het bakblik, heb je meer of minder chocolade nodig.*

*Laat alles goed afkoelen. Dit kan best een halve dag of langer
duren, afhankelijk van de dikte van de chocolade.
Eenmaal alles goed is afgekoeld, kan je het in grove stukken
snijden met een groot, stevig mes.*



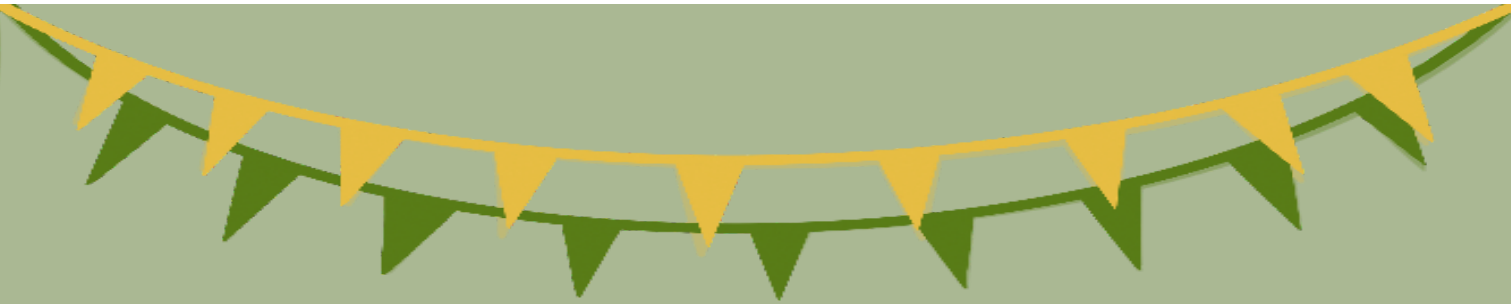


**cambio autodelen ...
samen maken we het verschil!**

Meer info : cambio.be



✂ DEEL dit cambio bakboek met jouw favoriete lekkerbek!



**cambio autodelen ...
samen maken we het verschil!**

Meer info : cambio.be

