

Monique Landuyt

02.06.1943 - 14.04.2023



MONIKA'S LEKKERS

Smakelijke herinnering aan

MONIQUE LANDUYT
02.06.1943 - 14.04.2023

Quicktaart	3
Flan Bresilienne	4
De beste pannenkoeken	5
Normandische appeltaart	6
Koekjestaart	7
Rabarbertaart	8
Chocoladesaus	9
Javanais	10
Oliebollen	11
Frangipane	12
Vlaai	13
Serveren doe je zo	14



Een greep uit de recepten
van Monique

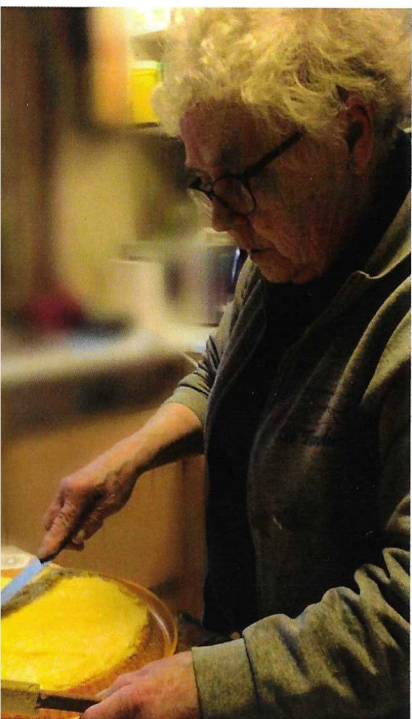
QUICKTAART

Ingrediënten

1 rol bladerdeeg
1/2 liter melk
2 eieren
150 gr eiwit
100 gr + 225 gr suiker
30 gr vanillepuddingpoeder
2 keer 30 gr bloem
1 zakje vanillesuiker
120 gr gemalen kokosnoot

Bereiding

- 1 Voor de banketbakkersroom:
 - Klop de eieren met 100 gr suiker en de vanillesuiker tot een schuimige massa.
 - Voeg het puddingpoeder en 30 gr bloem toe.
 - Breng de melk aan de kook en voeg deze al roerend beetje per beetje toe.
 - Roer terwijl je opnieuw laat doorkoken en laat afkoelen.
- 2 Voor de vulling:
 - Verwarm roerend het eiwit en 225 gr suiker tot 37°C.
 - Roer er de 120 gr kokosnoot en 30 gr bloem onder.
- 3 Samenstelling van de taart:
 - Leg het bladerdeeg in de bakvorm en prik het in.
 - Strijk de afgekoelde banketbakkersroom erover uit.
 - Verdeel daarover de eiwitvulling.
- 4 Verwarm de oven voor. Bak 10 min. op 200°C, dan 10 min. op 180°C en dan 20 min. op 150°C.



FLAN BRESILIENNE

Ingrediënten

1/2 liter melk
4 eieren
2 zakjes vanillesuiker
180 gr suiker
160 gr zelfrijzende bloem
2 dl room
bloemsuiker
Brésilienne nootjes

Bereiding

- 1 Zet eerst het bakblik klaar: smeer het in met boter, doe er boterpapier in en smeer dan het boterpapier ook nog eens in.
- 2 Klop het eiwit eerst stijf met een soeplepel suiker. Voeg er dan ongeveer de helft van de suiker bij en klop nog kort verder.
- 3 Doe de melk in een beker. Klop er de zelfrijzende bloem, de rest van de suiker en de eierdooiers onder.
- 4 Schep er het opgeklopte eiwit voorzichtig onder en giet in de taartvorm.
- 5 Bak 30 à 40 minuten op 160°C. Ontvorm dan en laat afkoelen.
- 6 Klop de room op met de bloedsuiker. Verdeel over de taart en bestrooi met de nootjes.



KOEKJESTAART

Ingrediënten

125 gr water
250 gr suiker
1 soeplepel oploskoffie
1 ei + 1 eierdooier
1 zakje vanillesuiker
250 gr boerenboter
lauwe koffie met eventueel wat rum
petit beurre koekjes voor 8 lagen
chocolade hagelslag

Bereiding

- 1 Kook het water met de suiker en oploskoffie tot siroop en laat licht afkoelen.
- 2 Klop het ei, de dooier en de vanillesuiker samen op. Voeg dit bij de siroop en laat verder afkoelen tot kamertemperatuur.

- 3 Klop er de op kamertemperatuur gebrachte boerenboter door tot een luchtige crème.

Als de crème schift, dan komt dit door het temperatuurverschil tussen de boter en de siroop.

Zet dan in de koelkast en klop opnieuw. Wat ook werkt, is de kom even in warm water zetten (niet laten staan). Niet weggooien, het komt goed!

- 4 'Metsel de taart laag voor laag. Eerst een laag koekjes die in de lauwe koffie zijn gedompeld, daarna een laag creme. Doe zo 8 lagen en werk de bovenkant af met hagelslag.



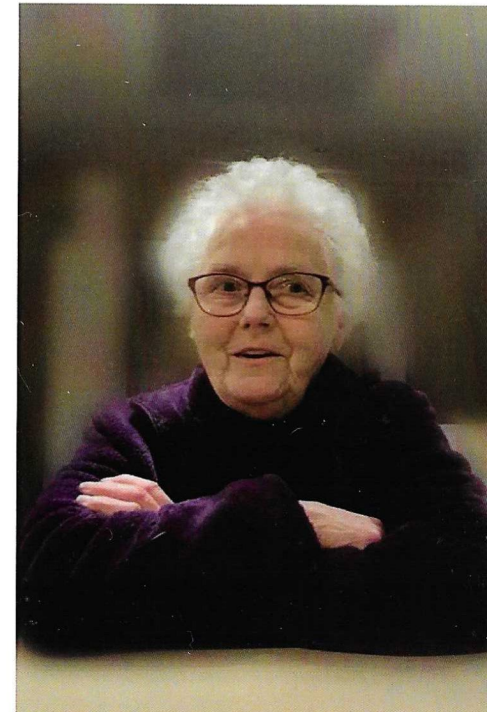
RABARBERTAART

Ingrediënten

700 à 750 gr rabarber
1,5 tas suiker (grote tas)
1 tas zelfrijzende bloem (zelfde tas)
2 zakjes vanillesuiker
1 grote soeplepel vanillepuddingpoeder
1 rol bladerdeeg
2 dl room
4 eieren
afdekgelei

Bereiding

- 1 Leg het bladerdeeg met papier en al in het bakblik en prik erin met een vork. Zet zo in de koelkast om krimpen te voorkomen.
- 2 Snij de ongeschilde rabarber in stukken van 1 centimeter.
- 3 Roer de bloem, suiker, vanillesuiker en puddingpoeder onder elkaar. Verdeel iets minder dan de helft hiervan droog over de bladerdeegbodem.
- 4 Verdeel de rabarber gul over de bedekte bladerdeegbodem.
- 5 Voeg bij de rest van het droge mengsel de room en de eieren. Klop tot een gladde massa en giet deze over de rabarber.
- 6 Bak in een voorverwarmde oven 10 min. op 200°C en dan 30 min. op 180°C. Ontvorm en laat afkoelen. Werk af met afdekgelei.



CHOCOLADESAUS

Ingrediënten

200 ml volle room
3 soeplepels suiker
3 repen fondant chocolade

Bereiding

- 1 Doe alles samen in een steelpannetje en breng al roerend aan de kook.
- 2 Zet in koud water om af te koelen en blijf ondertussen goed roeren totdat de massa dikker wordt maar nog steeds vloeibaar is.

Nu zijn er twee opties:

- *serveer als saus bij dame blanche of pannenkoeken*
- *of lees verder als je er een taart wil mee afwerken.*

- 3 Haal de pot uit het water en droog hem eerst af.
- 4 Zet de taart op roosters zodat de overvloedige saus kan wegglopen.
- 5 Giet de saus over de taart en smeer indien nodig open.

JAVANAIS

Bereiding

- 1 Meng de gemalen amandel, 190 gr suiker en bloem droog onder elkaar. Klop de eieren eerst los en klop er dit mengsel dan onder.
- 2 Klop het eiwit stijf met de 40 gr suiker en vermeng dit voorzichtig onder het beslag.
- 3 Verdeel dunne lagen over 3 met bakpapier belegde bakblikken. Bak af op 200°C gedurende 6 à 8 minuten. Verwijder onmiddellijk van het bakblik en laat afkoelen.
- 4 Maak de boterroom zoals voor de koekjestaart.
- 5 Schik onderaan een halve koek en smeer daarop een laagje boterroom. Herhaal tot alles op is.
- 6 Ganache: kook de room met de honing en haal van het vuur. Roer er direct de chocolade en de boter onder. Laat een beetje afkoelen en giet over de taart. Laat opstijven in de koelkast.

Ingrediënten

190 gr gemalen amandel
190 gr + 40 gr fijne suiker
50 gr bloem
5 eieren
150 gr eiwit
250 ml room
50 gr honing
325 gr fondant chocolade
50 gr boter
boterroom zoals voor koekjestaart



OLIEBOLLEN

Ingrediënten

1 kg bloem
1 liter melk
60 gr gist
4 eieren
4 lepels suiker
1 snufje zout
1 snede brood

Bereiding

- 1 Verwarm de melk met 2 lepels suiker tot deze lauw is. Klop dit onder de bloem.
- 2 Los de gist op met 1 lepel suiker en een weinig melk. Voeg ook bij de bloem.
- 3 Voeg er de geklopte eierdooiers bij alsook een snufje zout.
- 4 Klop het eiwit stijf met een soeplepel suiker en schep onder het deeg.
- 5 Dek de kom af met een handdoek en laat een halfuur rijzen, niet langer.
- 6 Doe het frietvet in een kom (niet in de frietpot) en maak heet. Leg het brood erin tegen het verbanden en neem er weer uit als de olie warm genoeg is.
- 7 Maak met 2 lepels bollen (kan ook met appel). Draai constant om in het vet. Haal uit en serveer met bloedsuiker.



FRANGIPANE

Bereiding

- 1 Voor de vulling:
 - Warm de boter even kort in de microgolfoven.
 - Meng de gemalen amandel met de bloedsuiker (broyage) en mix met de boter en 2 eieren.
 - Meng met de gezeefde bloem.
 - Laat even rusten in de koelkast.
- 2 Vet een ronde bakvorm in en bekleed die met een vel bladerdeeg. Prik erin en strooi er een gemalen koekje op. Breng dan een laag abrikozenconfituur aan.
- 3 Vul de bakvorm tot 3/4 met de vulling (anders loopt de taart over).
- 4 Snij het tweede vel bladerdeeg in reepjes (gaat beter als het even in de diepvriezer heeft gelegen) en beleg de randen en de taart ermee. Klop het derde ei los met wat water (dorure) en bestrijk het bladerdeeg.
- 5 Bak 35 minuten af in een op 170°C voorverwarmde oven. Ontvorm, bestrijk met afdekgelei en bestrijk met de fondantsuiker.

Ingrediënten

2 vellen bladerdeeg
afdekgelei
3 eieren
fondantsuiker (glazuur)
abrikozenconfituur
200 gr boter
125 gr gemalen amandel
125 gr bloedsuiker
125 ml melk
175 gr bloem



VLAAI

Ingrediënten

1 liter melk
50 gr Rachellekoekjes
ofwel Petit Beurre koekjes
en een koffielepel gemalen kokosnoot
50 gr speculoos
2 sneden peperkoek
150 gr donkerbruine suiker
1 koffielepel kaneelpoeder
1/4 van een bus donkere kandijsiroop
45 gr maïzena

Bereiding

- 1 Los de maïzena op in een weinig melk. Los in de overige melk de speculoos, peperkoek, koekjes en bruine suiker op en breng al kloppend aan de kook.
- 2 Klop er de opgeloste maïzena onder en laat even doorkoken
- 3 Neem van het vuur en roer er de kaneel en kandijsiroop onder. Zet er dan even de soepmixer in.
- 4 Neem een langwerpige schotel voor de microgolf. Smeer in met wat boter en doe de deegmassa erin maar blijf zeker een centimeter van de bovenrand.
- 5 Zet 10 minuten in de microgolfoven op 700W. Laat afkoelen op een rooster.



SERVEREN DOE JE ZO

Zorg altijd voor een
doosje, want de
overschot moet mee

*Doe overal een
vleugje liefde in*

**Vier schepjes koffie
voor een volle kan**

*Warm de koffietassen
op de chauffage*

**Maak
altijd
veel
te veel**

Pannenkoeken enkel op
voorverwarmde borden,
twee exemplaren dubbel
gevouwen zij aan zij.
Plooi een hoekje om, om
het bord goed te kunnen
vastnemen.