



Tefal[®]

Fry delight

RECEPTEN

DESSERTS

Fry delight



DESSERT

Gebakken ananas met zachte kruiden	03
Baklava met pecannoten en ahornsiroop	04
Gebakken banaan met kruiden	05
Verloren briochebrood	06
Carrot cake	07
Kersenflappen met basilicum	08
Gebakken vijgen met ricotta, honing en pistaches	09
Muffins met appel en amandelen	10
Donuts met kaneel	11
Melkbroodjes Hawaiï	12
Appels in de oven	13
Chocoladesoufflés	14



Op zoek naar recepten voor desserts met Fry Delight?

Ontdek hier gevarieerde dessertrecepten: muffins of gebakken fruit, er is keuze genoeg! Gun uzelf een pleziertje: kies uw dessert en volg het recept met Fry Delight.



Gebakken ananas met zachte kruiden



X 4



10 minuten



20 minuten

- Stamp de rozepeperbessen fijn en haal ze door een zeef zodat alleen het roze poeder achterblijft; gooi de harde bessen weg.
- Snij het vanillestokje in twee en schraap er de zaadjes uit met de punt van een mes.
- Neem een bord en meng de cassonade, de vanillezaadjes, de kardemom, de kaneel, het poeder van de rozepeperbessen en de gember.
- Snijd de uiteinden van de ananas af. Snijd de ananas in de lengte in vier. Behoud de schil maar haal het vezelige deel in het midden eruit.
- Haal het vruchtvlees van elk kwart door de suiker en leg ze, met het vruchtvlees naar boven, in het mandje. De ananasstukjes mogen op elkaar liggen.
- Laat 20 minuten bakken op 160°C.

- 1 rijpe ananas
- 60 g bruine suiker
- 1 theelepel kardemom
- 1 theelepel kaneel
- 1 vanillestokje
- 2 eetlepels hele rozepeperbessen
- 1 theelepel gemalen gember



TIP:

Serveer met een bolletje vanille-ijs.



Baklava met pecannoten en ahornsiroop



X 4



30 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Laat de boter in een kookpan smelten tot ze doorzichtig is: zet, als de boter gesmolten is, de pan schuin en haal met een lepel het witachtige residu dat ontstaan is eruit.
- Spreid een vel filodeeg open en boter de helft ervan in met een penseel. Plooi het vel in twee en boter nogmaals in.
- Bestrooi met 1/4 van de pecannootschilfers en rol het vel op in lengterichting zodat er een sigaarvorm ontstaat.
- Herhaal voor de andere vellen filodeeg en leg de rollen een beetje samengedrukt in een vierkante bakvorm.
- Leg de bakvorm in het mandje en laat 30 minuten bakken op 150°C.
- Maak ondertussen de stroop: neem een kookpan en doe daarin suiker, water, ahornsiroop, kaneelstokje, citroenschil, kaneel, kardemom en de kruidnagel en breng aan de kook. Haal de solide kruiden eruit als de stroop klaar is.
- Zodra de baklava's uit het apparaat gehaald zijn, giet u de hete siroop over de baklava's en laat u ze volledig afkoelen.

- 4 vellen filodeeg
- 200g gepelde pecannoten
- 200g boter
- 2 theelepels kaneel
- 70ml water
- 50g ahornsiroop
- 100g poedersuiker
- 1 geraspte citroenschil
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 3 bolletjes kardemomzaadjes



Gebakken banaan met kruiden



X 4



10 minuten



15 minuten

- Snijd de uiteinden van de banaan eraf zonder deze eerst te pellen en snijd ze dan in de lengte in twee.
- Breng het vruchtvlees op smaak met kaneel, kardemom en peper en bestrooi met vanillesuiker.
- Leg de halve bananen in het mandje met het vruchtvlees naar boven en laat 15 minuten bakken op 170°C.
- De duur van de bereiding hangt af van de rijpheid van de bananen; controleer de bananen met de punt van een mesje en verleng de bereiding als ze nog niet zacht genoeg zijn.
- Doe bij het serveren een beetje geraspte limoenschil op de bananen en druk enkele druppels limoensap op de bananen.

- 2 bananen
- Een beetje kaneel
- 2 zakjes vanillesuiker
- Een beetje gemalen peper
- Een beetje gemalen kardemom
- 1 limoen



Verloren briochebrood



X 4



10 minuten



20 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Smeer de bakvorm in met boter en de eetlepel fijne kristalsuiker.
- Neem een kom en klop de eieren, de vanillesuiker en de basterdsuiker tot er een mousserend beslag ontstaat.
- Klop de melk heel snel met de garde.
- Dompel de briochestukjes onder in het mengsel en leg ze in de bakvorm. Leg ze tegen elkaar zodat de vorm helemaal gevuld is.
- Giet de rest van het eiermengsel in de bakvorm.
- Leg de bakvorm in het mandje en laat 20 minuten bakken op 160°C.

- *Ongeveer 6 sneetjes brioche*
- *2 eieren*
- *30cl melk*
- *1 zakje vanillesuiker*
- *40g basterdsuiker (of cassonadesuiker)*
- *30 g boter*
- *1 eetlepel fijne kristalsuiker*



TIP:

Voeg chocoladeschilfers of rozijnen toe.



Carrot cake



X 4



15 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Smeer de bakvorm in met de gesmolten boter en een beetje bloem zodat de taart gemakkelijker uit de vorm komt.
- Meng alle overige ingrediënten in een grote kom tot er een homogeen mengsel ontstaat.
- Giet de bereiding in de bakvorm en zet het geheel in het mandje.
- Laat 30 minuten bakken op 150°C.
- Controleer of het klaar is door met een mes in het midden van de taart te prikken; de punt moet er droog weer uitkomen.

- 150g geraspte wortels
- 2 eieren
- 70g cassonadesuiker
- 140g bloem + een beetje bloem voor de bakvorm
- 2 mespuntjes kaneel
- 2 snuffjes nootmuskaat
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 zakje bakpoeder
- 20g gesmolten boter



TIP:

De carrot cakes kunnen ook worden gemaakt in kleine individuele bakvormen.



Kersenflappen met basilicum



X 4



15 minuten



40 minuten

- Maak 4 grote schijven van ongeveer 12cm bladerdeeg met behulp van een pons.
- Meng de ontpitte kersen in een kom met de mascarpone, de geraspte limoenschil, 30g suiker en de basilicum.
- Garneer de deegschijven met de kersenbereiding.
- Doe een beetje water in een kom. Maak met een penseel de randen van de deegschijven nat en sluit de halvevormige flappen door goed op de randen te duwen. Bevochtig de bovenkant van de flappen en bestrooi ze met de resterende suiker. Zet in de koelkast.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.
- Leg twee flappen in het mandje en laat 20 minuten bakken op 160°C. Haal de gebakken flappen eruit en leg de overige twee flappen in het mandje. Laat 20 minuten bakken op 160°C.

- 4 eetlepels ontpitte kersen
- 1 rol bladerdeeg
- 60g mascarpone
- 1 eetlepel fijngehakte basilicum
- 2 theelepels geraspte limoenschil
- 60g fijne kristalsuiker
- Een beetje water



Gebakken vijgen met ricotta, honing en pistaches



X 4



10 minuten



5 minuten

- Doe het sinaasappelsap in een klein bord, de cassonadesuiker in een ander en snijd de vijgen in de lengte in 2.
- Dompel het vruchtvlees van de vijgen in het sinaasappelsap en daarna in de cassonadesuiker.
- Leg de vijgen in het mandje met het vruchtvlees naar boven en laat 5 minuten bakken op 190°C. De vijgen mogen op elkaar liggen in het mandje.
- Serveer met ricotta die overgoten is met honing en bestrooid met pistachestukjes.

- 8 vijgen
- 60g cassonadesuiker
- Het sap van ½ sinaasappel
- 2 eetlepels honing
- 4 eetlepels ricotta
- Enkele fijngehakte pistaches



Muffins met appel en amandelen

Aantal stuks:

X 4



15 minuten



15 minuten

Benodigd materiaal: 4 aluminium bakvormen voor muffins

- Klop de boter en de suiker in een kom om ze te laten blancheren.
- Voeg daarna het ei en de amandelmelk toe en meng tot een homogeen mengsel.
- Voeg de gezeefde bloem toe en daarna het gemberpoeder, de kaneel, de gist en drie eetlepels amandelen.
- Schil de appel en snijd hem in kleine blokjes. Voeg toe aan het deeg.
- Boter de aluminium bakvormen in en vul 2/3 met deeg. Strooi het overschot van de amandelen erbovenop.
- Laat 15 minuten bakken op 160°C.

- 100 g meel
- ½ zakje gist
- 50 g suiker
- 50g zachte gesmolten boter + een beetje voor de bakvormen
- 1 ei
- 5cl amandelmelk
- 1 appel
- 1 eetlepel gemalen gember
- 1 theelepel kaneel
- 4 eetlepels amandelschijfjes



Donuts met kaneel

Aantal
stuk(s):

X 12



20 minuten



12 minuten

- Vermeng de bloem, de suiker, de gist en het zout in een kom.
- Meng in een andere kom met een garde het ei, de yoghurt, de olie en de melk.
- Voeg beetje bij beetje het bloemmengsel toe aan het ei/yoghurt-mengsel zodat alles goed vermengd wordt.
- Leg op een bebloemd werkvlak een met de hand gemaakt beignetdeegballetje van 2/3 centimeter dik. Snijd er met behulp van ponsen grote en kleine cirkels uit om de donuts te maken. Maak donuts tot er geen deeg meer is.
- Leg 4 donuts (afhankelijk van hun grootte) in het mandje en laat 12 minuten bakken op 160°C. Bak de volgende donuts op dezelfde manier. Laat afkoelen.
- Maak de glazuur door bloedsuiker te mengen met citroensap. Dompel één zijde van de beignets in het glazuur en bestrooi met kaneel.

- 360g bloem
- 120g suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje gistpoeder
- 1 snufje zout
- 1 ei
- 120g plantaardige olie
- 120g melk
- ½ beker Griekse yoghurt (75g)
- 140g poedersuiker
- Het sap van een citroen (30mL)
- Gemalen kaneel



Melkbroodjes Hawaiï



X 4



20 minuten



1 uur



30 minuten

Benodigd materiaal: 2 vierkante bakvormen van 14cm

- Meng in een grote kom met een garde de eieren, de suiker en de boter en daarna het ananasmengsel, de melk, de ananassirop, de gist en het zout gedurende 30 seconden.
- Voeg met een houten lepel de bloem beetje bij beetje toe en meng goed na elke toevoeging. Meng gedurende 3 minuten zodat het deeg elastisch wordt.
- Laat 30 minuten rusten zodat het deeg kan rijzen.
- Werk met het deeg op een werkvlak dat goed ingebloemd is. Verdeel het deeg in acht kleine, mooi ronde balletjes.
- Leg 4 balletjes naast elkaar in elke bakvorm en laat nog 30 minuten rijzen.
- Meng het eigeel en het water in een kom en gebruik dit mengsel om de balletjes mee te bestrijken.
- Leg een bakvorm in het mandje en laat 15 minuten bakken op 160°C.
- Haal de eerste bakvorm eruit, leg de tweede bakvorm in het mandje en laat 15 minuten bakken op 160°C.

- 300g meel
- 1 zakje bakkersgist
- 60g ananasmengsel uit blik
- 30g ananassirop
- 60ml melk
- 60g zachte boter op kamertemperatuur
- 3 grote eieren
- 30 g suiker
- 2 snuffjes zout
- 1 eidooier
- 2 eetlepels water



Appels in de oven



X 4



15 minuten



35 minuten

- Was de appels en haal het bovenste deel van de appels af.
- Haal het klokhuis eruit en vul de ruimte op met een eetlepel honing en 1 krul boter.
- Schik het deeg in 4 gelijke stroken, rol ze rond de appels zodat ze eromheen passen.
- Leg de appels in het mandje en laat 30 minuten bakken op 160°C.
- Verkruiemel de zandkoekjes in een kom en strooi over de appels, laat 5 minuten bakken op 160°C.

- 4 appels om te bakken
- 1 croissantdeeg of 1 zanddeeg
- 4 eetlepels honing
- 4 krullen halfgezouten boter
- 4 zandkoekjes



TIP:

Serveer lauw of afgekoeld.



Chocoladesoufflés

Aantal
stuk(s):

X 8



10 minuten



20 minuten

Benodigd materiaal: 8 schaalpjes

- Meng de gesmolten boter, de bloem en het zout in een kom.
- Warm de melk op in een kookpan, samen met 100 gram suiker en breng aan de kook.
- Doe het bloemmengsel ook in de kookpan, roer stevig met de garde en laat op een laag vuur staan tot het mengsel dik wordt.
- Voeg de chocolade toe en roer tot hij gesmolten is.
- Voeg het eigeel toe en roer tot ze goed opgenomen zijn.
- Smeer de schaalpjes met een penseel in met een beetje gesmolten boter en ga daarbij van de bodem van het schaalpje tot aan de rand. Met een beetje fijne kristalsuiker insmeren en het restant weggooien.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.
- Klop de eiwitten met 30 gram suiker tot ze stijf zijn en voeg deze meringue toe aan het chocolademengsel. Giet het geheel in de schaalpjes en vul ze voor 2/3.
- Leg 4 schaalpjes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C. Haal de gebakken muffins eruit, leg de 4 overige schaalpjes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C.

- 40g zachte gesmolten boter + een beetje gesmolten boter voor de schaalpjes
- 130g fijne kristalsuiker + een beetje suiker voor de schaalpjes
- 40 g bloem
- 2 snufjes zout
- 200ml volle melk
- 140g pure chocolade
- 3 eidooiers
- 5 eiwitten





Tefal[®]