

Heel Scouting Bakt



Wat gaan we doen?

Het thuiszitten is voor niemand leuk, daarom gaan we vandaag proberen iemand op te vrolijken: we gaan vandaag iets bakken. De helft om zelf op te eten, de andere helft om aan iemand anders te geven. Want zeg nou zelf, wie wordt er niet blij van versgebakken cake of zelfgemaakte koekjes?

Aan wie ga jij verblijden met je creatie? Is er een alleenstaand iemand die misschien een beetje eenzaam is deze dagen? Iemand die extra hard moet werken de laatste weken? Of gewoon als verrassing voor je burens?

Bakkers klaar...

Bakken maar! Wat ga je bakken? Hieronder staan vier recepten, maar het staat je uiteraard vrij om je eigen beproefde familierecept te gebruiken of om zelf op jacht te gaan naar een recept.

Als je baksel in de oven zit kun je misschien een klein kaartje knutselen en schrijven die je erbij kan geven. Leg hierop uit waarom je gebakken hebt en wat je hebt gebakken.

Recepten:

Op volgorde van moeilijkheid:

1. [Cake](#)
2. [Cupcakes](#) - leuk om zelf te versieren!
3. [Chocoladetaart](#)
4. [Oreo cheesecake](#) - als je wat meer uitdaging zoekt, maar lekker!

Hieronder zijn de recepten in eenvoudige stappen beschreven. Klik op de link om het originele recept te vinden.

Cake

Bron: <https://rutgerbakt.nl/basisrecepten/cake-basisrecept/>

Ingrediënten

- **Voor een cakevorm van 25 centimeter**
 - 200 gr suiker
 - 200 gr boter, op kamertemperatuur
 - 1 tl vanille-extract en/of 1 citroen, rasp
 - ¼ tl zout
 - 4 eieren, op kamertemperatuur
 - 200 gr bloem
 - 1½ tl bakpoeder
- **Voor een cakevorm van 30 centimeter**
 - 250 gr suiker
 - 250 gr boter, op kamertemperatuur
 - 1 tl vanille-extract en/of 1 citroen, rasp
 - ¼ tl zout
 - 5 eieren, op kamertemperatuur
 - 250 gr bloem
 - 2 tl bakpoeder
- **Verder nodig**
 - boter, om in te vetten

Benodigheden

- Kom
- Mixer
- Cakevorm van 25 of 30 cm
- Spatel

Stappen

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Vet de cakevorm in met boter.
- Bekleed de bodem en twee zijanten met bakpapier.
- Doe de suiker, boter, het vanille-extract en/of de citroenrasp en het zout in een kom en mix dit in minimaal 5 minuten romig.
- Voeg de eieren één voor één toe. Voeg het volgende ei pas toe als het vorige volledig is opgenomen.
- Stop met mixen als alle eieren goed gemengd zijn en het mengsel luchtig is.
- Spatel de bloem en het bakpoeder voorzichtig door het beslag. Hierdoor blijft het beslag luchtig.
- Doe het beslag in de cakevorm. Strijk de bovenkant glad
- Bak in 60 tot 75 minuten gaar. Maak de oven pas open als de tijd bijna om is!
- *Ondertussen kun je een kaartje knutselen*
- Prik met een satéprikker in de cake om te kijken of deze al gaar is. Blijft er geen beslag meer aan de prikker zitten, dan kan hij uit de oven.
- Laat de cake kort afkoelen, stort hem en neem vervolgens de vorm weg. Laat hem verder afkoelen op een rooster.

Cupcakes

Bron: <https://rutgerbakt.nl/cake-recepten/cupcake/cupcakes-bakken-recept/>

Ingrediënten

- 190 gram bloem
- 220 gram suiker
- 1 ½ tl bakpoeder
- ¼ tl zout
- 115 gram boter, op kamertemperatuur
- 125 gram zure room
- 1 ei
- 2 eidooiers
- 1 ½ tl vanille-extract
- Versieringen voor de cupcakes (bijvoorbeeld [glazuur](#) en hagelslag)

Benodigheden

- Kom
- Garde
- Cupcakevormpjes
- Cupcakevorm

Stappen

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Bekleed een cupcakevorm met papieren vormpjes.
- Doe de bloem, suiker, het bakpoeder en zout in een kom en roer dit door elkaar. Doe alle andere ingrediënten hierbij en mix dit tot een gladde massa in ongeveer 1 minuut.
- Vul de papieren vormpjes voor 2/3 met het beslag.
- Bak de cupcakes in 22 tot 26 minuten goudbruin en gaar. Haal ze direct na het bakken uit hun metalen vormpjes en laat ze afkoelen op een rooster.
- *Ondertussen kun je een kaartje knutselen*

Chocoladetaart

Bron: <https://rutgerbakt.nl/taart-recepten/chocoladetaart/mijn-eerste-chocoladetaart/>

Ingrediënten

- **Voor de taart**

- 200 gram pure chocolade (cacaopercentage van 70 %), grof gehakt
- 200 gram boter
- 300 gram fijne suiker
- 6 eieren
- ¼ tl zout
- 1 tl vanille-extract of een zakje vanillesuiker
- 100 gr bloem

- **Voor de ganache**

- 150 ml slagroom
- 150 gram pure chocolade, grof gehakt
- 30 gram boter, op kamertemperatuur

- **Verder nodig**

- boter, om in te vetten

Benodigheden

- Kom
- Garde
- Springvorm (24cm)
- Bakpapier
- Pan

Stappen

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Vet een ronde springvorm van 24 centimeter in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.
- Smelt de chocolade. Doe hiervoor gehakte chocolade en de boter in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met een laagje kokend water. Zorg ervoor dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Roer af en toe, tot de chocolade helemaal gesmolten is. Smelten boven warm water noemen we "au bain marie". Laat een beetje afkoelen, maar let op dat het niet hard wordt!
- Doe de eieren, suiker, een klein beetje zout en vanille-extract/suiker in een kom en roer met de garde.
- Roer de gesmolten boter+chocolade er door.
- Meng de bloem er door.
- Doe het beslag in de vorm en bak de chocoladetaart in ongeveer 40 minuten. Tijdens het afkoelen zakt de taart nog iets in, dat is normaal.

Ondertussen kun je de **ganache** maken. De ganache is een zachte chocoladelaag die we over de taart heen smeren.

- Breng voor de ganache de slagroom aan de kook.
- Haal de pan van het vuur.
- Doe de chocolade en de boter bij de slagroom
- Roer tot alles gesmolten is en je een gladde, glanzende ganache hebt.
- Laat de ganache op kamertemperatuur afkoelen.

Bestrijk de taart met de chocoladeganache en garneer deze desgewenst met bijvoorbeeld karamelbolletjes.

Oreo-cheesecake

Bron: <https://rutgerbakt.nl/taart-recepten/cheesecake/de-lekkerste-oreo-cheesecake-recept/>

Ingrediënten

- **Voor de bodem**
 - 250 gram oreo's
 - 75 gram boter
- **Voor het cheesecakebeslag**
 - 600 gram naturel roomkaas
 - 125 gram crème fraîche
 - 150 gram suiker
 - 3 eieren
 - 1 eidooier
 - 12 oreo's, grofgehakt
 - 1 el maïzena
- **Voor de topping**
 - 250 ml slagroom
 - 50 gram poedersuiker
 - 1 tl vanille-extract
 - 10 oreo's

Benodigheden:

- Springvorm
- Bakpapier
- Spatel
- Foodprocessor/blender/keukenmachine
- Mixer/garde

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 150 °C en bekleed een springvorm van 20 centimeter met bakpapier.

Maal de koekjes fijn in een foodprocessor en smelt de boter in een steelpannetje. Roer de koekkrumels door de gesmolten boter en stort het geheel in de springvorm.

Doe de roomkaas samen met de crème fraîche en suiker in een kom en klop dit romig. Voeg één voor één de eieren toe en tot slot ook de eidooier en de maizena. Spatel tot slot de grofgehakte oreo's door het cheesecakemengsel en giet dit in de springvorm.

De oreo cheesecake bakken

Zet een bak met water op de bodem van de oven, dit zorgt ervoor dat de taart gelijkmatiger bakt. Bak de cheesecake in het midden van de oven, boven het waterbad, in 70 minuten gaar. Laat hem daarna afkoelen en opstijven in de koelkast.

Klop de slagroom met de poedersuiker en het vanille-extract lobbiger op. Verdeel dit over de taart en verkruimel de oreo's daarover.