

Wereldse homemade cookies

3 X ITALIAANSE KOEKJES

De Australische Belinda MacDonald, die voor de liefde naar België kwam, sprokkelde tijdens haar reizen evenveel koekjesrecepten als verhalen en bundelde deze in *Belinda's Homemade Cookies*. We gaan aan de slag met drie Italiaanse koekjes. Ken jij ze al?



1 LIMONCELLO MELTING MOMENTS

⌚ 30 min | 🍷 30 min | 🏠 15-20 min | 👥 25 stuks

Voor de koekjes

250 g boter, op kamertemperatuur

zeste van 1 biocitroen

80 g bloedsuiker

80 g maïsbloem (geen maïzena)

2 el banketbakkersroompoeder

225 g fijne patisseriebloempoeier

Voor de vulling

120 g boter, op kamertemperatuur

250 g bloedsuiker

2 el limoncello (indien mogelijk zelfgemaakt)

Verder nodig

keukenmachine

zeef

bakpapier

spuitzak

Belinda: "Met biocitroenen uit Sicilië of Sorrento behaal je het beste resultaat, dus als het even kan, gebruik deze. De smaak die die citroenen afgeven is hemels en zelfs een klein slokje brengt me in gedachten al onmiddellijk in mijn geliefde Italië."

AAN DE SLAG

Klop de boter, de citroenzeste en de suiker luchtig in een keukenmachine. Zeef de droge ingrediënten in een kom en voeg geleidelijk toe. Klop op lage snelheid tot een zacht deeg. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol balletjes van ongeveer 2 centimeter diameter met je handen en leg ze de bakplaat. Laat 5 centimeter tussen de koekjes (voor het uitzetten). Druk met een vork elk koekje plat tot ongeveer 1 centimeter dikte. Laat de koekjes 30 minuten rusten op de bakplaat. Verwarm de oven voor tot 160 °C. Bak de koekjes gedurende 15-20 minuten in de oven. Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen. Klop voor de vulling de boter en de bloedsuiker samen op lage snelheid in een keukenmachine, voeg de limoncello toe. Klop nu verder op een hoge snelheid om de vulling luchtig en smeug te maken. Doe het geheel in een spuitzak om gemakkelijk te kunnen verdelen over de koekjes. Leg de helft van de koekjes op hun rug en spuit er voorzichtig de vulling op. Duw de andere helft van de koekjes er één voor één voorzichtig op. >>

RECEPTEN UIT



BELINDA'S HOMEMADE COOKIES

Belinda Macdonald

Uitgeverij Lannoo

ISBN 9789401476690

€ 20,99

152 pagina's



2 PISTACHIO BISCOTTI

⌚ 20 min | 🍳 20 min | 🍷 45 stuks

Voor de koekjes

3 eieren
220 g fijne suiker
1/2 tl vanillearoma
zeste van 1 sinaasappel
300 g fijne patisseriebloem
1/2 tl bicarbonaat
snufje zout
140 g pistachio

Verder nodig

bakpapier
(hand)mixer of garde
zeef
kwast

TIP! Traditioneel worden deze biscotti gedipt in een zoete dessertwijn, een vin santo.

AAN DE SLAG

Verwarm de oven voor tot 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Klop 2 eieren, de suiker, het vanillearoma en de geraspte zeste van sinaasappel luchtig. Zeef de bloem, het bicarbonaat en het zout samen in een aparte kom. Voeg dit toe aan het eimengsel, evenals de pistachio, en kneed tot deeg. Verdeel het deeg in rolletjes van 3 centimeter doorsnee en 3 centimeter lang. Leg de rolletjes op de bakplaat. Neem het laatste ei en klop het los met een vork met enkele druppels water. Gebruik een borstel om het losgeklopte ei over de rolletjes te smeren. Bak in de voorverwarmde oven gedurende 15 minuten of tot de rolletjes goudbruin zijn geworden. Haal ze uit de oven en gebruik een scherp mes om koekjes van ongeveer 1 centimeter dikte te snijden. Leg de koekjes opnieuw plat op de bakplaat en bak ze nog eens 5 minuten verder in de oven. Haal ze weer uit de oven en laat afkoelen.

TIP! 'Biscotti' betekent 'twee keer gebakken', vandaar de naam, want dat is ook precies wat je met deze koekjes moet doen: eerst bakken als een blok, daarna in zijn herkenbare vorm.

3 SAVOIARDI

⌚ 25 min | 🍳 10 min | 🍷 40 stuks

Voor de koekjes

5 eieren
125 g fijne suiker
110 g fijne patisseriebloem
40 g aardappelzetmeel
snufje zout
1/4 tl vanillearoma
1/2 tl citroensap
extra 50 g fijne suiker en 50 g bloedsuiker, om te strooien

Verder nodig

(hand)mixer of garde
spuitzak
bakpapier

Belinda: "Ik gebruik deze traditionele Italiaanse theekoekjes ook om onze befaamde tiramisu mee te maken in onze trattoria. Akkoord, het is even werk, maar als je toch al de moeite neemt om je eigen tiramisu te maken, waarom zou je dan niet nog een stapje verder gaan en ook je eigen biscotti maken? Je proeft echt het verschil."

AAN DE SLAG

Neem de koude eieren uit de koelkast en scheid bij 4 eieren de dooier van het wit; laat 1 ei over. Zet het eiwit van de 4 eieren aan de kant in een schone kom. Laat alles op kamertemperatuur komen en klop dan in een kom de 4 eidooiers en 1 volledig ei samen met de suiker tot een luchtige massa. Zeef de bloem, het aardappelzetmeel en zout samen in een aparte kom en voeg geleidelijk toe aan de eidooiers, samen met de vanillearoma. Zorg er zeker voor dat er geen klonten inzitten. Neem nu de kom met eiwit, voeg het citroensap toe en klop het stijf. Meng dan het eiwit voorzichtig door de eidooiermassa en doe het geheel in een spuitzak. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit het deeg in lijntjes van 10 centimeter lengte en 3 centimeter breedte. Laat wat ruimte tussen de lijntjes voor het uitzetten. Strooi de helft van de extra fijne suiker en bloedsuiker over de koekjes. Wacht 10 minuten en strooi dan het restant van de suikers ook weer over de koekjes. Verwarm de oven voor tot 170 °C. Bak de koekjes in de gedurende 10 minuten of tot ze goudbruin worden en gemakkelijk loskomen van het bakpapier. ∞

TIP! Deze koekjes passen super bij een glas prosecco of 's morgens bij een goede cappuccino.