

► Lekker met sneeuwballen ◀

SNEEUWBALLENTAART

Nodig

- 120 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 3 eieren (L)
- 50 ml melk
- 100 g suiker
- ½ tl vanille-extract
- 25 ml zoete gecondenseerde melk
- 25 ml room
- ½ el rum
- 100 ml slagroom
- 15-20 sneeuwballen

Doen

- Meng het bakpoeder door de bloem.
- Doe de dooiers en het eiwit apart in twee kommen.
- Klop de dooiers op met de suiker, klop er dan de melk en het vanille-extract bij.
- Klop de eiwitten op tot stijve pieken.
- Spatel het dooiermengsel en de bloem bij de opgeklopte eiwitten. Doe dit zelfverzekerd, maar voorzichtig zodat je niet te veel luchtigheid verliest.
- Giet het deeg in een beboterde en bebloemde ovenvaste bowl.
- Bak 50 minuten in een voorverwarmde oven op 170 °C. Afhankelijk van het materiaal van de bowl kan de baktijd verschillen, ik gebruik een aardewerken schaal, en die moet langer in de oven dan een metalen bijvoorbeeld.
- Laat de cake afkoelen op een koelrek en zet hem op een bord.
- Prik met een vork gaatjes in de cake, dat mogen er veel zijn.
- Meng de gecondenseerde

- melk met de room en de rum en giet dit mengsel over de cake tot alles opgenomen is.
- Klop de slagroom op tot zachte pieken.
- Smeer met een spatel de volledige cake in met een laag slagroom.
- Bekleed de taart met de sneeuwballen, mooi verdeeld zodat er weinig gaten zijn.
- Eet de resterende sneeuwballen op.



EGGNOG

Nodig

- 4 dooiers
- 4 eiwitten
- 50 g suiker
- 475 ml melk
- 250 ml room
- 90 ml bourbon whiskey
- 1 tl nootmuskaat

Doen

- Klop de dooiers op tot ze licht worden en voeg de suiker er stapsgewijs al kloppend bij.
- Voeg hierbij de melk, room, whiskey en nootmuskaat en roer alles homogeen.
- Klop de eiwitten op tot stijve pieken.
- Klop het dooiermengsel zacht door de eiwitten.
- Zet alles koel en serveer koel.
 - Let zoals altijd bij bereidingen met rauwe eieren op dat ze vers zijn. Anders gebruik je de gepasteuriseerde versie.

BROODPUDDING

Nodig

- 300 g brood
- 300 ml melk
- 60 g boter
- 150 g bruine suiker
- 3 eieren
- 125 g pistachenoten
- ½ citroen
- 1 tl kaneel
- 100 g gedroogde veenbessen

Doen

- Verdeel het brood in grote stukken en week het in de melk.
- Smelt de boter.
- Meng de boter, suiker, eieren, noten, citroen, kaneel en rozijnen in een bowl.
- Knijp het brood uit en meng het bij het eiermengsel.
- Stort het beslag in een ronde beboterde en bebloemde bakvorm. (Bak broodpudding in een ronde bakvorm, een punt op een bord met een beetje slagroom maakt een simpele cake ineens veel stijlvoller.)
- Bak in een oven op 150 °C gedurende 60 minuten, of tot de kern droog is.

LEESVOER

- Het nieuwe Haagse kookboek (2010)
- Mug Cakes (2013)
- Houston Junior League Cook Book (1968)
- Jamie in 30 minuten (2010)
- Yummy (2011)

GOOGLE IT!

- sandra lee semi homemade cooking
- sandra lee kwanzaa cake
- eggnog traditie
- snoeptaarten zelf maken
- koken op kamp