

Ingrediënten en Recept



4 eitjes maat m
120 gram suiker
snufje zout
120 gram bloem gezeefd
4 el warm water

Ingrediënten voor de vulling:
4 el jam (aardbei of 4vruchtenjam)
2 el poedersuiker
150ml slagroom
100gram mascarpone

50ml slagroom
1 zakje klopfix

ik heb een heteluchtoven dus ik verwarm deze voor op 180graden. gewone oven 200graden. ondertussen neem ik mijn diep bakblik en doe ik er 2 stukken bakpapier in want het is een groot bakblik.

Ik heb mijn eieren gescheiden. (eiwit en eigeel apart)
Eerst ga ik mijn eiwit opkloppen met de helft (60gr) van de suiker en het snufje zout (ongeveer 1/2 tl)

vervolgens klop ik het eigeel samen met de rest van de suiker en het hete water tot een lichtgele creme.

ik voeg het toe bij het eiwit en schep dit onder met een spatel. niet roeren, anders krijg je geen luchtige cake.

je zeeft er de bloem in en je gaat iedere keer onderscheppen tot je een luchtige massa krijgt.

je verdeelt je deeg over het bakblik en 10 a 12 min maximum in de oven. het moet een lichtkleurige cake zijn anders is hij te krokant om nog te rollen.

vervolgens heb ik de jam wat gemixt met een staafmixer zodat er geen brokjes meer inzitten.

je klopt de 150ml slagroom op samen met de poedersuiker. dan voeg je de mascarpone toe en ga je even roeren. zet dit in de frigo. dan heb ik 50ml slagroom met een zakje klopfix opgeklopt en dit in een spuitmondje gedaan (voor de afwerking van de cake)

Nu haal je de cake uit de oven en doe je deze onmiddellijk omgekeerd op een handdoek en verwijder je het bakpapier. je rolt je cake stevig en laat deze afkoelen in de handdoek. *zeer goed laten afkoelen. en het is zeer belangrijk dat je hem direct terwijl hij nog warm is rolt.

als hij afgekoeld is smeer je de jam erop en dan een laagje mascarpone mengsel.

afgewerkt met poedersuiker en mini aardbeities.

Bron



Chloé Naïm
10 januari 2018

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1677923218913247/>

Ingrediënten en Recept



Fatiha Poc Recept: 3 eieren (gescheiden).
125 gr suiker en 1vanille suiker.
80gram zelfrijzende bakmeel.

How to: voeg 1 lepel van de suiker toe aan de eiwit en klop dit op tot stevige pieken. Voeg de rest van de suiker toe aan de eigeel en klop dit op tot een luchtige massa. Zeef de bloem. Dan ga he alle 3 samen voegen en rustig met een spatel alles mixen. Mix niet teveel! Giet het mengsel op een bakplaat met bajpapier en smeer het uit over de bakplaat. Wel een kleine dys ong. De helft can de standaard van alle ovens (sorry heb even geen maten :s). Dan bak je het op 175 gr voorverwarnde oven ong 10 minuten. Om te checken of het gaar is kan je het biscuit rustig indrukken. Als het weer omhoog veert dan is het klaar. Ow en het is handig om tijdens dat de biscuit in de oven zit een vochtige (lees: niet te nat anders blijft het plakken!) Schone theefoek klaar te zetten. Strooi er wat suiker overheen. Dit zal er voor zorge dat de cake niet blijft plakken. Draai de cake op de handdoek. Dus de bovenkant zit dan het bakpapier haal voorzichtig het bakpapier er van af. Rol nu de cake op. Met de handdoek! Even laten rusten en beetje afkoelen. Nadat het wat afgekoeld is rol je get open en vul je het naar wens. Ik gebruik verschillende recepten. Sons die ik slagroom met aardbeien. Of zwitserse room met een dun laagje lemmon curd. Of gewoon een aardbeienjam laag..mohiem gebruik je fantasie! Daarna rol je de cake weer op. Natuurlijk dit x zonder handdoek 😊 versieren naar wens. Ik heb versierd met gesmolte witte choco en chocolade schaafsels.

Het is een heel makkelijk en simpel recept. Maar het is echt lekker vooral als je het vult met slagroom en vers fruit 🍓 bewaren in de koelkast natuurlijk. Veel plezier en succes dames en sorry voor de typfouten alvast 😊

Bron



Fatiha Poc

2 juli 2014

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/728790813826497/>

Ingrediënten en Recept

Cappuccion/Nutella Rolcake



Verwarm de oven op 175 graden. Splits de eieren en mix het eiwit met $\frac{3}{4}$ deel van de suiker helemaal goed stijf. Zorg er voor dat je een helemaal schone kom en mixer gebruikt. Klop daarna in een andere kom het eigeel met de andere $\frac{1}{4}$ deel van de suiker en het vanillesuiker tot een romig lichtgeel mengsel. Schep het eigeel bij het eiwit en schep deze er luchtig door heen.

Zeef daarna de bloem, maïzena er bij en schep deze er door heen. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 tot 2 cm dik. Zet de cake ongeveer 15 min in de oven. Mix ondertussen de slagroom. Klopfix, suiker stevig. Doe dan de mascarpone bij en het zakje espresso en mix het voor ongeveer 10 minuten met de slagroom samen. Controleer of de plak cake gaar is. Laat hem afkoelen en haal hem dan voorzichtig los van het bakpapier. Als het cake is afgekoeld smeer je de cake met het nutella. Dan doe je het slagroommengsel erop en rol je het voorzichtig op. Doe dan een folie erover heen en laat het voor een uurtje opstijven in de koelkast. Smeer dan de overgebleven slagroommengsel op het cake en bestrooi er hagelvlokken op

Cake:

3 eieren
1zakje vanillesuiker
75 gr suiker
60 gr bloem
1,5 eetl maïzena

Vulling:

300 ml slagroom
1 zakje klop fix
2 el suiker
1 zakje espresso
1 bakje mascarpone
Nutella

Bron



Soumaya Laouar

15 december 2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1007435385962037/>

Ingrediënten en Recept

Rolcake met aardbeien

Van ("Het Geheime Recept Voor Koken)



voor het biscuitbeslag:

- 100 gr tarwebloem
- 100 gr suiker
- 1 vanillesuiker
- snufje zout
- 4 eieren

voor de vulling:

- aardbeien jam
- slagroom
- Verse aardbeien

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Zeef de bloem.
3. Splits de eieren in eigeel en eiwit
4. Meng de vanillesuiker en de suiker. Doe 1/3 van de suiker bij het eigeel en mix totdat je een mooi vol mengsel krijgt.
5. Doe een snufje zout bij het eiwit en mix totdat het schuimig wordt. Daarna doe je van de suiker die overgebleven is de helft erin en mix je weer verderhet wordt voller en vaster. Dan doe je de rest van de suiker erbij en mix je totdat het helemaal stijf is. Het is pas goed als je de kom op z'n kop zet en dat de eiwit er niet uitvalt.
6. Doe de bloem bij eigeel en met een lepel voorzichtig door elkaar halen.
7. Doe de eiwit bij dit mengsel en eveneens met de lepel door elkaar halen.
8. Bakplaat met bakpapier en doe de mengsel op....daarna mooi recht trekken.
9. De oven in voor ca. 15-20 minuten. Kijk uit het mag niet bruin worden...dan is het niet te rollen.
10. Zie video voor de vervolg stappen . Als het klaar is dan bakpapier op het aanrecht leggen met een beetje suiker. De cake uit de oven omgekeerd erop doen. Beetje besprenkelen met water en met de hand overheen drukken om het papier makkelijker er vanaf te krijgen.
11. Cake met bakpapier op een theedoek leggen en voorzichtig rollen.
12. De cake opgerold af laten koelen.
13. Na het afkoelen weer openrollen en vullen met aardbeienjam, geklopte slagroom en verse aardbeien. Let op ong. 2/3 maar bedekken met vulling..bij het rollen verschuift dit.
14. Rol de cake weer op en zet deze op een bord. Van de zijkanten 1 cm wegsnijden....dan heb je mooie rechte uiteinden. Daarna nog even op een bord in de vriezer plaatsen als je wilt dat de slagroom wat meer opstijft.
15. Je kunt het nu opmaken zoals je wilt en mooi vindt.

Bron



Angelique Schermer

7 november 2014

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/794273160611595/>

Ingrediënten en Recept



4 eieren
100 gr suiker
1 Vanille suiker
Dopje vanille essence
120 gr meel

Vulling
Jam
250 ml slagroom
250 gr mascarpone
3 eetlepels suiker
Beetje vanille essence

Scheidt de eigeel van het eiwit.

Doe de suiker met de vanille suiker doe de helft van de suiker bij het eiwit en klop dit totdat het dik wit en schuimig is voeg er tussendoor een snuffe zout door.

Klop de eigeel ook stijf met de andere helft van de suiker.

Zef de meel over de eiwit en roer dit om met een spatel, voeg de eigeel erbij en doe beetje vanille essence.

Als dit 1 mengsel is geworden bak je de grote ovenschaal, doe er bakpapier op en smeer er het beslag op.

Laat het ongeveer 15 minuten bakken op 180 graden.

Als de cake gebakken is doe je een theedoek en bakpapier op je werkblad strooi er poedersuiker of kristalsuiker op. Doe de cake erop en haal voorzichtig de bakpapier van de cake af.

Als het moeilijk gaat moet je er water op strooien, echt heel weinig en haal je de bakpapier eraf.

Rol nu de cake met de bakpapier en theedoek en laat het even afkoelen, kan ook in de koelkast.

Tussen door klop je de slagroom stijf met 3 eetlepels suiker en apart de mascarpone met de vanille essence.

Meng deze 2 met elkaar en laat dit aan de kant.

Als de cake is afgekoeld, rol je het uit.

Smeer jam over de hele cake heen en daarna de mascarpone erop smeren. Maar de uiteinde moet je geen mascarpone smeren.

Rol nu de cake op doe er vershoudfolie strak overheen.

Doe even 10 min in de diepvries.

Smelt ondertussen chocolade.

Haal de cake uit de diepvries en doe de chocolade eroverheen.

Beetje poedersuiker en aansnijden.

Bron



✓ Soumaya Oum Zainab Recept van Rolcake (van bouchra's kitchen)

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1032434386795470/>

Ingrediënten en Recept

Nuzjin Hirori Spinazie rol cake:

Benodigdheden:

4 eieren op kamertemperatuur
120 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
100 gram bloem
20 gram maïzena
Half zakje krem santi (bereiding zoals op pak staat)
80 gram spinazie (uit de vriesvak even op vuurtje koken en puree van maken met mixer)

Voor het garneren:

Kokos rasp

Bereidingswijze

- 1: verwarm de oven voor op 175 graden
- 2: knip de bakpapier op de grote van je bakplaat.
- 3 Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker totdat ze schuimig en luchtig zijn. Mix de eieren ongeveer 10 minuten.
- 4 :Spatel de gezeefde bloem en maizena door het eiermengsel. Doe dit voorzichtig zodat het mengsel luchtig blijft.
- 5: Doe de gepureerde spinazie toe
- 6: Giet het mengsel op de bakplaat. Verdeel het beslag over de bakplaat zodat de gemiddelde dikte ongeveer 1 cm bedraagt. 7: Bak de cake af in 15 minuten in een voorverwarmde oven op 175graden. Maak intussen de krem santi klaar.
- 8: Doe de cake op een theedoek en rol de cake voorzichtig op. Doe het in een plastic zak zodat de cake lekker zacht word. Laat gerold afkoelen.
- 9: Als de cake afgekoeld is rol je deze weer open en smeer je een laagje creme santi er op en rol je het op. Versier met de creme santi en kokos rasp
- 10: Doe de cake voor minimaal 2 uur in de koelkast
- 11: snij in stukjes en serveer het.

Je kan ook gewoon slagroom gebruiken in plaats van creme santi

Nuzjin Hirori Raffaello rolcake:

Benodigdheden:

4 eieren op kamertemperatuur
120 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
100 gram bloem
20 gram maïzena
Half zakje krem santi (bereiding zoals op pak staat)
10 stuks raffaello

Voor het garneren:

Kokos rasp
5 stuks raffaello

Bereidingswijze

- 1: verwarm de oven voor op 175 graden
- 2: knip de bakpapier op de grote van je bakplaat.
- 3 Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker totdat ze schuimig en luchtig zijn. Mix de eieren ongeveer 10 minuten.
- 4 :Spatel de gezeefde bloem en maizena door het eiermengsel. Doe dit voorzichtig zodat het mengsel luchtig blijft.
- 5: Giet het mengsel op de bakplaat. Verdeel het beslag over de bakplaat zodat de gemiddelde dikte ongeveer 1 cm bedraagt. 6: Bak de cake af in 15 minuten in een voorverwarmde oven op 175graden. Maak intussen de krem santi klaar.
- 7: Doe de cake op een theedoek en rol de cake voorzichtig op. Doe het in een plastic zak zodat de cake lekker zacht word.Laat gerold afkoelen.
- 8: plet de raffaellos en doe hier de helft van de creme bij en roer dit samen.
- 8: Als de cake afgekoeld is rol je deze weer open en smeer je een laagje van de creme er op en rol je het op. Versier met de creme santi, kokosrasp en de raffaellos
- 10: Doe de cake voor minimaal 2 uur in de koelkast
- 11: snij in stukjes en serveer het.

Je kan ook gewoon slagroom gebruiken in plaats van creme santi

Bron



Nuzjin Hirori

24 november 2015



<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/997826570256252/>

Ingrediënten en Recept

Sika 1

Ingrediënten cake:

100 gr suiker
1 vanillesuiker
4 eetlepels tarwe bloem
2 eetlepels maizena
4 eieren

Ingrediënten vulling:

Aardbeienjam
2x 500ml. slagroom
2 zakjes klopfix
Poedersuiker op smaak
250ml mascarpone
(Dit is een vulling voor 2 cake rollen)



Verwarm de oven voor op 200graden. Bedek een bakplaat van 40x30 cm met bakpapier en smeer de bakpapier in met boter..

Roer de eieren, suiker en vanillesuiker 10 minuten met een mixer op de hoogste stand los. Spatel er de gezeefde bloem en maizena door en meng alles voorzichtig. Giet daarna het beslag op de ingesmeerde bakplaat. Verdeel het beslag met een lange platte spatel over de bakplaat en zorg dat het beslag even verdeeld is over je bakplaat. Zet het 15- 20 minuten in de oven op 175graden. Het moet een lichte kleur krijgen.

Haal de cake uit de oven en keer het meteen op een ander bakpapier die heel licht met olie is bestreken zo voorkom je dat je cake plakt aan je bakpapier. Verwijder het bakpapier en rol langzaam de cake in je bakpapier zodat ie zacht wordt en je cake niet kapot scheurt. Laat hem zo als een rol afkoelen voor een kleine 15min. Rol hem dan weer heel voorzichtig los.

Klop de slagroom met een beetje poedersuiker (naar smaak) en klopfix stijf. Voeg daarna de mascarpone erbij en mix alles goed tot een stevige creme.

Bedek de cake met fijne jam zonder stukjes en daar bovenop de creme. Rol de cake weer langzaam op en smeer de buitenkant van de cake ook lichtjes in met de creme. Laat de cake 15min in de vriezer wat steviger worden en smeer dan nog een laagje waarbij je het mooi afwerkt. Laat de cake weer even 15min stevig worden in de vriezer en haal hem er dan uit. Snij de zijkanten van de cake er af zodat je mooie strakke uiteindes hebt. Pak de overgebleven creme en doe het in een spuitzak. Maak er bolle toefjes op de cake. Snij wat vers fruit en versier de bovenkant van de cake.. Gebruik ook wat munt blaadjes voor de finishing touch.

Voor de chocolade cake heb ik hetzelfde recept aangehouden, alleen heb ik er 3 eetlepels cacao bijgevoegd en 1 eetlepel maizena ipv 2. De binnenkant is besmeerd met nutellapasta en met de creme. De buitenkant is bedekt met ganache (5 repen chocolade en 250ml slagroom).

Bron



Soumia Hou

19 december 2014

Rolcake van SiKa. Alleen heb ik in plaats van mascarpone monchou gebruikt en ganache melkchocolade eroverheen.

Soumia Hou Ik heb eerst 250 gr slagroom in een pan op het vuur beetje aan de kook en dan 250 gram chocola in stukken beetje voor beetje erin doen en roeren. Laat het daarna uurtje ongeveer staan en dan eroverheen doen. Als iets niet duidelijk is geef het maar aan.

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/818108074894770/>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=825138134199664&set=p.825138134199664&type=1&theater>

Ingrediënten en Recept

Sika 2



Cake:

100 gr suiker
1 vanillesuiker
4 eetlepels tarwe bloem
2 eetlepels maizena
4 eieren

Vulling:

Aardbeienjam
800ml slagroom
2 Zakjes klopfix
Poedersuiker op smaak
250ml mascarpone
(Dit is een vulling voor 2 cake rollen)

Verwarm de oven voor op 250 graden.. Bedek een bakplaat van 40x30 cm met bakpapier en smeer de bakpapier in met boter.. Roer de eieren, suiker en vanillesuiker 10 minuten met een mixer op de hoogste stand los.. Je moet echt goed mixen tot je allemaal gaatjes in je beslag hebt..

Spatel er de gezeefde bloem en maizena door..meng alles voorzichtig en giet daarna het beslag op het ingesmeerde bakplaat.. Verdeel het beslag met een lange platte spatel over de bakplaat.. Zorg dat het beslag even verdeeld is over je bakplaat.. Zet het ongeveer 15- 20 minuten in de oven op 175graden.. het moet een beetje kleur krijgen maar niet heel extreem.. Haal het uit de oven en keer het meteen op een ander bakpapier die heel licht met olie is bestreken zo voorkom je dat het gaat plakken op je bakpapier.. Verwijder het bakpapier en rol langzaam de cake in je bakpapier zodat ie zacht wordt en je cake niet kapot scheurt .. Laat hem zo als een rol afkoelen voor een kleine 15min... Rol hem dan weer heel voorzichtig los..

Klop de slagroom met een beetje poedersuiker (naar smaak) en klopfix stijf. Voeg daarna de mascarpone erbij.. Mix alles goed tot een stevige creme ..

Bedek de cake met fijne jam zonder stukjes er in en daar bovenop de creme.. Rol de cake weer langzaam op.. Smeer de buitenkant van de cake ook lichtjes in met de creme.. En laat het dan 15min in de vriezer wat steviger worden.. Haal hem eruit en smeer dan nog een laagje waarbij je het mooi gaat afwerken.. En laat het weer even 15 min stevig worden in de vriezer.. Haal hem er dan uit.. Snij de zijkanten er af zodat je mooie strakke uiteindes hebt.. Pak de overgebleven creme en doe het in een spuitzak. Maak er bolle toefjes op de cake.. Snij wat vers fruit en versier de bovenkant van de cake.. Gebruik ook wat munt blaadjes voor de finishing touch.. Als je wilt kan je ook vers fruit in je cake rol doen..

Voor de chocolade cake heb ik precies hetzelfde recept aangehouden alleen heb ik er 3 eetlepels cacao bijgevoegd en 1 eetlepel maizena ipv 2.. En voor de rest heb ik de binnenkant besmeerd met nutellapasta en daarna met de creme.. En de buitenkant heb ik bedekt met ganache..

Daar heb ik 5 repen chocolade en 250ml slagroom voor gebruikt.. 250ml slagroom laten koken en dan de repen chocolade er in doen en goed roeren tot het een dikke vloeibare mengsel is.. Laat het afkoelen en giet het dan over je rolcake.. Laat de rolcake met ganache even opstijven in de vriezer voordat je het gaat versieren..

Bron



Seida Krid

19 december 2014

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/818094564896121/>

Ingrediënten en Recept

Oreo/aardbei Philadelphia Rolcake



Verwarm de oven op 175 graden. Splits de eieren en mix het eiwit met $\frac{3}{4}$ deel van de suiker helemaal goed stijf. Zorg er voor dat je een helemaal schone kom en mixer gebruikt. Klop daarna in een andere kom het eigeel met de andere $\frac{1}{4}$ deel van de suiker tot een romig lichtgeel mengsel. Schep het eigeel bij het eiwit en schep deze er luchtig door heen.

Zeef daarna de bloem, maïzena er bij en schep deze er door heen. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 tot 2 cm dik. Zet de cake ongeveer 15 min in de oven. Mix ondertussen de slagroom. Klopfix, 1 el suiker en roomkaas stevig en spatel de gemalen Oreo koekjes erdoor heen. Snijd de aardbeien in hele kleine stukjes en doe die ook bij het mengsel bij. Controleer of de plak cake gaar is. Laat hem afkoelen en haal hem dan voorzichtig los van het bakpapier. Als het cake is afgekoeld smeer je de cake met het mengsel en rol je het voorzichtig op. Doe dan een folie erover heen en laat het voor een uurtje opstijven in de koelkast. Decoreer met slagroom.

Cake:

3 eieren
75 gr suiker
60 gr bloem
1,5 eetl maïzena

Vulling:

250 ml slagroom
1 zakje klopfix
1 eetl suiker
4 el Philadelphia roomkaas
7 gemalen Oreo koekjes
Verse aardbeien

Bron



Soumaya Laaouar

15 december 2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1007468445958731/>

Ingrediënten en Recept

Raffaelelo / Aardbei Rolcake



Cake:

- 3 eieren
- 1zakje vanillesuiker
- 75 gr suiker
- 60 gr bloem
- 1,5 eetl maïzena

Vulling:

- 300 ml slagroom
- 1 zakje klop fix
- 2 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 reep witte chocolade
- Halve kuipje Philadelphia roomkaas
- 1,5 glas (glas met oor) kokosrasp
- Aardbeien jam

Verwarm de oven op 175 graden. Splits de eieren en mix het eiwit met $\frac{3}{4}$ deel van de suiker helemaal goed stijf. Zorg er voor dat je een helemaal schone kom en mixer gebruikt. Klop daarna in een andere kom het eigeel met de andere $\frac{1}{4}$ deel van de suiker en het vanillesuiker tot een romig lichtgeel mengsel. Schep het eigeel bij het eiwit en schep deze er luchtig door heen.

Zeef daarna de bloem, maïzena er bij en schep deze er door heen. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 tot 2 cm dik. Zet de cake ongeveer 15 min in de oven. Smelt de witte chocolade au bain Marie. Mix ondertussen de slagroom. Klopfix,suiker, vanillesuiker en Philadelphia stevig en mix het voor ongeveer 10 minuten tot smeug stijf mengsel. Voeg de kokosrasp erbij en Voeg de gesmolten chocolade bij het slagroommengsel (chocolade moet niet warm zijn) en meng het goed met het mengsel. Controleer of de plak cake gaar is. Laat hem afkoelen en haal hem dan voorzichtig los van het bakpapier. Als het cake is afgekoeld smeer je de cake met het aardbeienjam. Dan doe je het raffaelomengsel erop en rol je het voorzichtig op. Doe dan een folie erover heen en laat het voor een uurtje opstijven in de koelkast. Smeer dan de overgebleven raffaelomengsel op het cake en bestrooi er kokos op.

Bron



Soumaya Laaouar

14 december 2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1006953259343583/>

Ingrediënten en Recept



● Ilonca De Lang 250 gram ei
 125 gram suiker
 13 gram citroenrasp
 Vanille
 5 gram zout
 125 gram bloem

Ei met suiker citroenrasp zout vanille standig kloppen en bloem
 Door spatelen beslag op bakpapier op bakplaat uitsmeren en 5
 minuten bakken op 220 graden

250 roomboter luchtig kloppen en 100 poedersuiker Door kloppen
 en 100 gram ongezouten pistache noten doorroeren maar een
 beetje naturel achterlaten

Botercreme met pistache op kapselplak besmeren en kapselplak
 oprollen buitenkant besmeren met Botercreme naturel even op
 laten stijven in de koelkast fondant dun uitrollen en over de rolcake
 leggen en goed aandrukken om de 4 cm snijden en verieren naar
 keuze

Bron



● Ilonca De Lang
 9 februari 2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/850590488313195/>

Ingrediënten en Recept


Bron : ww recept

FIJNE BISCUITROL

met citroenvulling

per portie





Vorbereiden: 30 minuten
 Bakken: 12 minuten
 Koelen: 2 uur 10 minuten

Voor 16 porties:

- 3 4 eieren
- 0 4 eetlepels lauwwarm water
- 15 145 g suiker
- 0 1 snufje zout
- 8 80 g bloem
- 3 30 g allesbinder
- 0 1 koffielepel bakpoeder
- 0 1 biologische citroen
- 3 250 g magere kwark/plattekaas (0% vet)
- 1 150 g magere yoghurt (0% vet)
- 0 6 blaadjes gelatine
- 5 30 g pure chocolade

Verwarm de oven voor op 200°C. Splits de eieren. Roer de eidooiers met water en 80 g suiker ca. 2-3 minuten tot een romig mengsel. Klop het eiwit met zout stijf. Meng bloem met allesbinder en bakpoeder, zeef en roer door het eimengsel. Schep het eiwit er voorzichtig door.

Schep het biscuitdeeg op een, met een Weight Watchers bakvel bekleed, bakblik, bak ca. 10-20 minuten in de oven en stort op een met 10 g suiker bestrooide theedoek. Rol met behulp van de theedoek aan de lange zijde op en laat afkoelen.

Rasp de citroenschil en pers de citroen uit. Meng kwark/plattekaas met yoghurt, 2 eetlepels citroensap, 1 eetlepel citroenschil en de rest van de suiker. Laat de gelatine zoals aangegeven op de verpakking weken en oplossen. Roer twee eetlepels kwark/plattekaas een voor een door de gelatine en meng alles met de rest van de citroencrème. Zet ca. 10 minuten in de koelkast, totdat de crème begint te geleren.

Rol de biscuit uit, bestrijk met citroencrème en rol zonder doek weer op. Laat de rol ca. 2 uur in de koelkast vast worden. Smelt de chocolade au bain marie. Maak met een lepel dunne chocoladedraden over de afgekoelde citroenrol en serveer.

Ingrediënten en Recept

Koken met Marian en Thermomix heeft 15 nieuwe foto's toegevoegd aan het album **Rolbiscuit met slagroom en rood fruit**.
2 januari · 🌐

Ingrediënten

4 eieren
125 g suiker
snuifje zout
100 g bloem
theelepel bakpoeder
250 ml room (min 40 % vet)
rood fruit

Werkwijze

Biscuit:

Zet de vlinder op de messen

Doe de eieren en suiker in de mengbeker en klop:

8 min / 37 ° C / snelheid 4 en 6 min / snelheid 4

Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven op het opgeklopte mengsel van eieren en suiker en meng

7 sec / snelheid 3

Stort het deeg uit op bakpapier of een silicone bakmatje (ik gebruik een multiflex vorm van Tupperware met een klein opstaand randje, ideaal voor rolbiscuit!)

Spatel het deeg mooi egaal over het bakpapier/bakmatje

Bak 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 180 ° C

Haal de gebakken biscuit uit de oven en leg er een propere keukenhanddoek over en laat zo 5 minuten rusten

Draai de biscuit om (op de handdoek) en ontvorm

Draai nu de biscuit met handdoek op tot een rol en laat rusten en volledig afkoelen

Klop de slagroom met wat poedersuiker en eventueel een beetje likeur (bv grand Marnier) op.

Strijk een laag slagroom op de biscuit. Leg er fruit op. Rol op.

Versier de rol met slagroom, fruit, chocolade, ...

Smakelijk!

Recept

4 Eieren met 125 g suiker opkloppen

100 g gezeefde bloem

1 tl bakpoeder

Zout

Bakmat invetten en bebloemen

+ Beslag

12min 180°C

Voorzichtig ontvormen en oprollen in propere keukenhanddoek

Door de biscuit opgerold te laten afkoelen zal hij niet breken bij het versieren.

Rustig opgerold laten afkoelen

Biscuit bestrijken met slagroom

Vullen met fruit naar keuze



Ingrediënten en Recept

Vetvrije schaal waar je je eiwitten gaat opkloppe
 Een hoge bakvorm...belegd met bakpapier en beboterd
 4 eiwitten
 1 theelepeltje witte azijn
 100g fijne suiker
 4 eidooiers
 120g gezeefde bloem
 1/2 tl zout
 40ml melk
 30ml zonnebloemolie
 wat vanille essence



Bereidingswijze is heel belangrijk!!! Lees heel goed wat ik allemaal meegeef van tips. Als ik zeg spatelen dan is het ECHT met een spatel en niet met een garde!!! Zodat lucht er zoveel mogelijk in blijft.

- 1) Je mix je eiwitten samen met de azijn een 3 tal min op..... dan voeg je in een paar keer de suiker erin. NIET IN 1 KEER!!! Je blijft mixen tot je eiwitten volledig stijf geklopt zij .
 - 2) In een ander kom klop je zachtjes de eidooiers... en die meng je dan met een SPATEL bij de eiwitten. Heel rustig vouwen, en niet te lang ...hoe langer je erin blijft hoe minder luchtig je cake!!!
 - 3) Erna doe je de gezeefde bloem en zout er in 3 of 4 keer bij het eibeslag. Nogmaals zelfde werkwijze als de eidooiers. Met een spatel en hoe minder je roert hoe meer lucht in je biscuit.
 - 4) Als laatste doe je de olie en melk erbij en weer rustiggggg spatelen
 - 5) Je giet t mengsel in de bakvorm en gaat er met een smeermes...je hoort het goed..smeermes!!! Rustig door net of je maakt een marmercake.... Erna klop je aantal keer met de bakvorm op je aanrecht om zoveel mogelijk lucht eruit te halen.
- Dan bak je je biscuit 45min op 150gr en dan 5 min op 175gr of langer en dit hangt af van je oven.
 Na het bakken direct ontvormen en laten afkoelen.

Oum Walad Platte bakvorm of bakplaat...40 op 30cm geloof ik
Oum Walad Hoi Fleur, ja de rolcake is natuurlijk minder hoog als ne biscuit dus neem ong 20min

Fleur Boer **Oum walad** het recept voor het maken van de rolcake. Ik neem aan dat de vaktijdschrift dan ook veel korter is toch?

Leuk · Beantwoorden · 23 uur



Oum Walad Hoi Fleur, ja de rolcake is natuurlijk minder hoog als ne biscuit dus neem ong 20min

Carolien Zorge moet je hem trouwens meteen oprollen als je hem uit de oven haalt of moet die eerst afkoelen ?

Leuk · Beantwoorden · Gisteren om 14:42

Oum Walad Hahahah **Carolien Zorge** maak ze allebei en nodig me uit. Ja ik rol die meteen warm op.



Bron



Oum Walad ▶ Koken en Bakken

18 uur ·

22/09/2017

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1569693453069558/>

Info



Nadia Yasmina

8 uur · Bewerkt

Ik gebruik dit recept ook al een tijdje, echt een aanrader en je kunt er ook andere "taartjes" mee maken.



Ingrediënten en Recept

Rolcake met aardbeienconfituur

suiker	75 g
zelfrijzende bloem	75 g
eieren	3
een snuifje zout	
een klontje boter	
aardbeienconfituur	1 potje
slagroom (volle room)	1 dl
suiker (naar smaak)	
amandelschilfers	50 g

Benodigheden

een keukenmachine met een klopper, een keukenweegschaal, een fijne zeef, een rechthoekige vlakke bakplaat met een (lage) opstaande rand., een vel bakpapier, een bakmatje, een keukenpenseel

De biscuit

75 g suiker, 75 g zelfrijzende bloem, 3 eieren, een snuifje zout, een klontje boter

- 1 Weeg alle ingrediënten zorgvuldig.
- 2 Doe de juiste hoeveelheid suiker in de mengkom van de keukenmachine.
- 3 Voeg de eieren toe en laat de machine op een stevige snelheid draaien. Voeg tussendoor een snuifje zout toe. Blijf het mengsel kloppen tot het een luchtige bleke egale massa is.
- 4 Weeg tussendoor de juiste hoeveelheid patisseriebloem. Zeef de bloem, zodat er geen enkel klontertje in zit.
- 5 Giet de bloem bij het luchtige eiermengsel en laat de machine nog even draaien, tot alle ingrediënten goed gemengd zijn.
- 6 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 7 Wrijf de bakplaat in met een klontje boter. Leg erbovenop een groot vel bakpapier. (Het papier moet ook de randen bedekken.) De boter kleeft het papier aan de bakplaat.
- 8 Strijk het papier zo glad mogelijk. Roer nog even door het luchtig beslag en schep het op de bakplaat. Kantel de bakplaat tot het laagje beslag zich verspreid heeft over de hele oppervlakte van de plaat.
- 9 Bak het beslag tot een biscuit in de hete oven van 200°C. Er is slechts een korte baktijd noodzakelijk. Haal de biscuit uit de oven zodra het een licht goudbruin kleurtje krijgt. (Reken een baktijd van 7 tot 10 minuten, afhankelijk van je oven.)

De afwerking

1 potje aardbeienconfituur, 1 dl slagroom (volle room), suiker (naar smaak), 50 g amandelschilfers

- 10 Schenk de slagroom in een mengkom en voeg wat suiker toe. Klop de gezoete room luchtig en stevig. Gebruik een hoeveelheid suiker naar persoonlijke smaak.
- 11 Neem het vel bakpapier uit de ovenschaal, draai het gebak om op bv. een bakmatje. Verwijder zeer voorzichtig het vel bakpapier. Laat de oven opstaan.
- 12 Strooi amandelschilfers in de bakplaat en strooi er een dun laagje suiker overheen. Rooster de amandelen goudbruin in de hete oven. Neem regelmatig een kijkje, want de noten kunnen snel verbranden. Hou de gekleurde schilfers nadien opzij.
- 13 Schep een flinke portie aardbeienconfituur op de biscuit. Bestrijk $\frac{3}{4}$ van het gebak met een laagje van de confituur.
- 14 Spatel vervolgens een dun laagje slagroom bovenop de confituur.
- 15 Rol de cake voorzichtig op. Begin bij de (korte) zijde waarop er confituur en slagroom zit. Een deel van de room druk je tijdens het rollen naar voor, waardoor je een mooie rol krijgt, die goed vastkleeft.
- 16 Leg de rol gebak op de 'naad'.
- 17 Bestrijk het oppervlak van de rol met een dun laagje kleverige aardbeienconfituur. Gebruik hiervoor een keukenpenseel.
- 18 Rol het gebak door de geroosterde amandelen, tot er een egaal laagje nootjes aan vastkleeft. Snij de twee buitenste plakjes cake weg met een vlijmscherp mes. (Druk niet te hard op het mes.)
- 19 Serveer de rolcake in dikke plakken, met een kopje troost of thee erbij.



Bron



<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/rolcake-met-aardbeienconfituur>

Tip biscuittaarten



Kim Sweetpetiteni Voor 15cm of de Ikea Blanda 20cm gebruik ik 3 eieren, 90gr suiker en 90gr bloem

Wil je groter gaan bijvoorbeeld 24cm dan ga je voor 6 eieren, 180gr suiker en 180gr bloem enz

Hij komt goed omhoog maar hoe hoog het wordt ligt eraan of er dus genoeg beslag in je vorm zit (En snufje zout)

Info Martine Lycke

13/03/2019

Uitproberen nieuwe bruine silicone vorm van Ali :



36*28CM Non-Stick Silicone Baking Mat DIY Macaron Bread Cake Pastry
Dessert Making Tools Oven Swiss Roll Pad Bakeware -50

Basis = Recept van Jeroen Meus - Hierboven:
In Kitchenaid - zeker 10 minuten wikkloppen:
75 g suiker
3 eieren

Daarna
75 g gezeefde zelfrijzende bloem toevoegen
+ snuifje zout

Silicone vorm inwrijven met wat olie
Deeg erin gieten
Oven : 200°C - 7 minuten

Onmiddellijk oprollen als cake uit de oven komen en in een plastic zak wat laten afkoelen

Potje chocopasta met hazelnoten in de microgolf vloeibaar laten worden en op deeg verspreiden

1 potje 30% slagroom opkloppen
Mengen met
2 el kastanje puree
En 1 el pralinepasta

Op deeg uitsmeren, oprollen en verder uitsmeren rondom
Afwerken met wat chocoladeschilfers

Fotos

