

koninklijk zoet.

# van oranje!

Wij willen deze maand oranjetaart én -koek en onze delicious.friends maakten daarom het allerlekkerste delicious.zoet! Meringuetaart met sinaasappelcrème, oranjekoek of ga je voor Maastrichtse misérable? Pak dit jaar extra feestelijk uit want niets is leuker dan royaal uitdelen. Wedden dat Willems wafels een hit blijven zolang Willem Alexander koning blijft?



**de oranje strik**  
delicious-uitgever Sanoma doet mee aan het initiatief dromen delen. Deel met ons je toekomstdromen voor ons land, als inspiratie voor elkaar en voor het nieuwe koningspaar. Kijk op [dromendelen.nl](http://dromendelen.nl)

RECEPTEN KIRSTEN ECKHART, EKE MARIËN, JACQUELINE PIETROWSKI, JANNEKE PHILIPPI, TRUDELIES SCHOUTEN  
FOTOGRAFIE ERIC VAN LOKVEN STYLING CYN FERDINANDUS BEREIDING BART STUART



Sinaasappelcake met jeneverfrosting

**Kirsten:** 'Tikje kleffe, maar daarom juist heerlijke carrotcake waarin ik sinaasappel doe. In de frosting met sinaasappelrasp gaat een scheutje 6 jaar oude gelagerde jenever.'

koninklijk zoet.

Meringuetaart met sinaasappelcrème en gekonfijte sinaasappel

**Jacqueline:** 'Fantastische laagjestaart! Krokant meringueschuim met zachte binnenkant, daarop romige mascarponecrème, dan zachte slagroom en tot slot stroperige sinaasappelschijven en crunchy amandelen. Erbij: een glas prosecco óf sterke koffie.'

**Eke:** 'Je blijft dooreten van deze warme wafels! De combi zoet, fruit en likeur passen perfect op koningsdag! Ook lekker als toetje, drink er dan 'n oranjebitter bij.'

Willems wafels met fruit en sabayon van oranjebitter

**maastrichtse  
sinaasappelmisérable**

**gebak (10 personen)**

6 eieren, gesplitst

175 g suiker

250 g amandelmeel\*

250 g poedersuiker + extra, gezeefd

50 g bloem, gezeefd

2 (bio)perssinaasappels

250 g ongezouten roomboter,  
op kamertemperatuur

2-3 el sinaasappellikeur

ook nodig: spuitzak met glad rond

sputmondstuk met opening 1½-2 cm Ø

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop in de keukenmachine of met een mixer de eiwitten met ½ tl zout dik lobbijg.

Voeg 50 g van de suiker toe en klop het eiwit helemaal stijf, tot het eiwit zo stijf is dat je de kom om kunt keren. Meng het amandelmeel, de poedersuiker en de bloem. Spatel het amandelmengsel luchtig door het eiwit. Schep het beslag in de spuitzak.

Leg op een grote bakplaat een vel bakpapier en teken er 2 cirkels op van 18 cm Ø. Spuit het beslag met een hoogte van 1-1½ cm in de cirkels, begin in het midden en maak rondjes tot de hele cirkels gevuld zijn en er platte schijven ontstaan. Bak de amandelbiscuit in het midden van de oven in 15 min. lichtbruin en gaar. Laat de biscuitbodems op een rooster afkoelen.

Rasp voor de vulling intussen de schil van 1 sinaasappel af en pers beide sinaasappels uit. Breng in een steelpan 225 ml van het sinaasappelsap met de resterende 125 g suiker tegen de kook aan. Los de suiker op. Voeg de sinaasappelrasp toe aan de siroop, neem van het vuur en laat afkoelen.

Klop met een mixer de eierdooiers in een hittebestendige kom boven een pan heet water (au bain-marie) dik en romig. Voeg al kloppend in een straaltje de siroop toe. Neem de kom van het vuur en klop nog 2 min. tot het mengsel iets is afgekoeld. Klop in een andere kom met de mixer in 10 min. de boter zacht en luchtig. Klop dan eerst de likeur en vervolgens de eierdooiercrème in kleine porties door de boter.

Neem de biscuitcirkels van het bakpapier. Snijd evt. voorzichtig de rand van de cirkels bij. Spuit met behulp van de spuitzak alle

sinaasappel-botercrème op een van de bodems. Leg de andere bodem erop en druk licht aan zodat de crème over de hele bodem wordt verdeeld. Strijk de sinaasappel-botercrème aan de zijkant glad. Zet de misérable minimaal 2 uur, maar liever nog een hele nacht in de koelkast om stevig te worden en - heel belangrijk! - op smaak te komen.

Laat de misérable voor serveren op kamertemperatuur komen. Bestrooi de taart met een zeefje dun met poedersuiker. Knip uit stevig papier een sjabloon van een kroon. Houd het sjabloon boven de taart en bestrooi met een tweede dikke laag poedersuiker of oranje suiker, zodat er een duidelijke kroon ontstaat.

\* Amandelmeel koop je bij biologische supermarkten en natuurwinkels. Je kunt het ook zelf maken door 250 g blanke amandelen in de keukenmachine fijn te malen. Bereiden ± 50 min. / oven ± 15-20 min.

**gekruide oranjeboek  
gebak (16 stukken)**

300 g bloem, gezeefd

75 g koude boter, in blokjes

175 g lichtbruine basterdsuiker

2 tl bakpoeder, gezeefd

2 tl anijszaad\*

2 tl anijspoeder\*

½ tl nootmuskaatpoeder

1 tl kaneelpoeder

1 ei

100 g gekonfijte sinaasappel\*\*, fijngesneden

**vulling**

400 g amandelspijs, kleingesneden

rasp en sap van 2 (bio)sinaasappels

2 eieren

**glazuur**

1 el oranjebloesemwater\*\*\*

250 g poedersuiker, gezeefd

evt. wat druppels oranje

voedingskleurstof\*\*\*\*

ook nodig: spuitzak met rond glad

sputmondstuk van ½ cm Ø

Meng in een ruime kom de bloem, boter, suiker, het bakpoeder, de specerijen en een snuf zout met de vingertoppen van één hand tot een fijn, kruimelig mengsel dat op zand lijkt. Voeg het ei, de gekonfijte sinaasappel



Alles weten over de kroning? Kijk in het speciale inhoudigingsnummer van magazine **Vorsten**, 3 mei in de winkel.



Maastrichtse misérable



Gekruide oranjeboek

GLASWERKEN ETAGERE FRANKA VAN HOOF

**Janneke:** 'Misérable is hét feestgebak in en rond Maastricht! Maak deze makkelijke taart vooraf, dan smaakt hij nog lekkerder. 2 lagen luchtig amandelbiscuit met daartussen dikke sinaasappelcrème au beurre: romig en fris tegelijk, kortom verrukkelijk!'



en 2-3 el ijskoud water toe en vorm er snel een soepele deegbal van. Leg het deeg afgedekt 1 uur in de koelkast.

Meng het amandelspijs met de sinaasappelrasp en eieren tot een homogene, zachtere massa die dik smearbaar is, dit kan ook in de keukenmachine. Gebruik het sap voor het glazuur.

Kook voor het glazuur het sinaasappelsap in tot de hoeveelheid van  $\pm 2$  el. Roer het samen met het oranjebloesemwater door de poedersuiker en klop tot een glanzend glazuur. Als het te dik is kun je nog 1-2 tl water toevoegen. Zet afgedekt weg tot gebruik. Evt kun je het glazuur nog echt oranje maken met een paar druppels oranje kleurstof. Zet afgedekt tot gebruik weg.

Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken, vorm van elk een dikke, vierkante plak en rol elk op een dun met bloem bestoven werkvlak uit tot een vierkante lap van 15x15 cm. Leg een plak

86 delicious.

op een met bakpapier belegde bakplaat en bestrijk dik met het amandelspijs. Leg de andere plak daarop en druk licht aan.

Bak de koek 35-40 min. in het midden van de oven totdat deze helemaal gaar is en de bovenkant net goudgeel gekleurd. Laat de koek buiten de oven afkoelen.

Doe het glazuur over in een spuitzak, spuit een mooi grafisch ruitpatroon op de koek en laat drogen. Snijd de koek in vierkante of rechthoekige stukken.

\* Anijspoeder en anijszaad koop je bij de mediterrane supermarkt, de natuurwinkel of toko.

\*\* Gekonfijte sinaasappel is te koop bij natuurwinkels en bij sommige notenzaken.

\*\*\* Oranjebloesemwater is te koop bij de mediterrane winkels.

\*\*\*\* Voedingskleurstof kun je kopen bij toko's, sommige delicatessenzaken, gespecialiseerde bakwinkels en online.

Bereiden  $\pm 35$  min. / rusten  $\pm 1$  uur / oven  $\pm 40$  min.

### sinaasappelcake met jeneverfrosting

#### gebak (16 plakken)

**Kirsten:** 'Deze oranje sinaasappelcake - compact en tóch lekker smeug - is supermakkelijk en snel te bakken! Ideale cake om veel van te maken en flink uit te delen of in te vriezen. Vries de cake in zonder frosting!'

165 g zonnebloemolie

2 eieren

195 g witte basterdsuiker

1 (bio)sinaasappel (165 g)

195 g wortel, geraspt

70 g amandelmeel\*

250 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd

1 zakje vanillesuiker

2 tl kruidnagelpoeder

#### garnering

1 (bio) sinaasappel

125 g kristalsuiker

#### jeneverfrosting

140 g roomboter, kamertemperatuur

100 g stevige roomkaas, kamertemperatuur

2 el oude jenever

100 g poedersuiker, gezeefd

rasp van 1 (bio)sinaasappel

ook nodig: cakevorm van 22 cm, ingevet en met bakpapier bekleed wat je iets boven de rand van de vorm laat uitsteken.

Verwarm de oven voor op 170°C

Klop in een ruime kom de olie, eieren en de basterdsuiker op hoge snelheid met een mixer lobbijg.

Boen de sinaasappel schoon en snijd (mét de schil) in grove stukken. Vang het sap op en verwijder evt. pitjes. Maal 165 g van de sinaasappel met het vrijgekomen sap, de wortel en amandelmeel in de keukenmachine fijn en doe over in een grote kom. Schep het bakmeel, de vanillesuiker en kruidnagelpoeder luchtig door het sinaasappelmengsel totdat het goed gemengd is. Schep dit mengsel luchtig door het oliemengsel. Vul de cakevorm met het beslag.

Bak de cake 90-100 min. in het midden van de oven, totdat deze gaar is en de bovenkant als je er op drukt zacht terugveert. Laat de cake uit de oven 10 min. afkoelen en keer hem dan voorzichtig op een rooster. Laat volledig afkoelen.

Snijd ondertussen voor de garnering de schil heel dun af van de sinaasappel (zonder het wit van de schil) en snijd de schillen in dunne reepjes. Verwarm de suiker met 100 ml water, laat oplossen en laat dan nog 3 min. koken. Voeg de schillen toe en laat ze zachtjes in de siroop 15 min. koken. Laat in de siroop afkoelen. Neem de sinaasappelsliertjes eruit, leg op een bord en laat licht drogen.

Klop ondertussen voor de frosting de boter met de mixer zeker 10 min. totdat het helemaal luchtig en bijna wit van kleur is. Voeg de roomkaas, jenever, poedersuiker en sinaasappelrasp toe en klop mooi egaal. Laat de frosting afgedekt 30 min. in de koelkast rusten.

Bedek de cake aan alle kanten met een nonchalante laag van de jeneverfrosting en leg op de bovenkant de gekonfijte reepjes sinaasappelschil.

\* Amandelmeel is bij de natuurwinkel en in notenwinkels te koop. Of maal (blanke) amandelen zelf fijn in de keukenmachine. Bereiden  $\pm 45$  min. / oven  $\pm 100$  min. / afkoelen  $\pm 1$  uur.

(lees verder op pag. 88)

## **koninklijk zoet.**

### **meringuetaart met mascarponecrème en gekonfijte sinaasappelgebak (16-20 personen)**

#### **meringue**

6 eiwitten  
350 g fijne kristalsuiker  
1 el maïzena, gezeefd 1 el azijn

#### **gekonfijte sinaasappel**

3 perssinaasappels, geperst  
vanillestokje, opengesneden, merg eruit  
geschraapt  
200 ml honing  
2 (bio)handsinaasappels, in plakken  
van ½ cm

#### **garnering**

50 g hele (blanke) amandelen  
1 el boter  
1 el honing  
½ tl kaneelpoeder  
250 ml slagroom, stijfgeklopt

#### **mascarponecrème**

500 g mascarpone  
2 el sinaasappeljam  
1 el honing  
125 ml slagroom

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop voor de meringue de eiwitten met de mixer op halfhoge stand. Voeg een snuf zout toe en blijf 3 min. mixen tot het eiwit romig is. Voeg lepel voor lepel de suiker toe. Zet de mixer nu in de hoogste stand en blijf 4-5 min. mixen tot een dik glanzend schuim ontstaat. Voeg de maïzena en azijn toe en mix het nog een keer goed door. Schep het schuim op een met bakpapier belegde bakplaat en vorm er met de bolle kant van een grote lepel een vierkant van ± 20x25 cm van. Zet het bakblik in het midden van de oven en verlaag direct de oventemperatuur naar 120°C. Bak de taartbodem 1½ uur, doe dan de oven uit en laat de taart in de oven helemaal afkoelen.

Breng ondertussen voor de gekonfijte sinaasappels het sinaasappelsap en vanillemerg met een mespunt zout en de honing aan de kook. Voeg de plakken sinaasappel

toe in laat 15 min. heel zachtjes koken. Haal de sinaasappelplakken voorzichtig uit de pan en leg ze op een bord. Laat de vloeistof inkoken tot een dikke siroop. Haal de siroop van het vuur. Schenk de sinaasappelsiroop in een platte grote schaal, leg de sinaasappelschijven erin en laat ze helemaal afkoelen in de siroop.

Rooster voor de garnering de amandelen in een droge koekenpan heel licht. Voeg dan de boter, honing en kaneel toe, schep goed om, schep uit de pan en laat afkoelen.

Mix voor de mascarponecrème in een grote kom de mascarpone met de sinaasappeljam en honing. Voeg nu langzaam de slagroom toe en mix tot een romige crème.

Maak de taart pas maximaal een uur voor het serveren af. Haal de meringue voorzichtig van het bakpapier (wit bakpapier kun je evt. ook laten zitten). Leg de taartbodem op een grote schaal. Verdeel de mascarponecrème over de bodem, houd 5 cm aan de rand vrij zodat je ook nog de meringuebodem ziet. Schep de stijfgeklopte slagroom op de crème en beleg met de sinaasappelplakken. Druppel royaal de siroop over de taart en versier met de crunchy kaneelamandelen en muntblaadjes. Bereiden ± 65 min. / oven ± 1½ uur / afkoelen ± 4 uur.

### **willems wafels met oranje-fruit en sabayon van oranjebitternagerecht/gebak (10 grote of ± 20 kleintjes)**

250 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd  
1 tl bakpoeder, gezeefd  
1 tl kaneel  
50 g witte basterdsuiker  
4 eieren  
100 g boter + extra om in te vetten  
200 ml melk

#### **salade**

4 sinaasappels (of ander oranje-fruit)  
1 mango

#### **sabayon**

150 ml oranjebitter  
4 eierdooiers  
20 g suiker  
ook nodig: wafelijzer of wafelbakapparaat\*

Meng voor de wafels het bakmeel, bakpoeder, 1 tl zout, kaneel en suiker in een kom. Breek de eieren erboven en roer alles tot een dik beslag zonder klonten. Smelt de boter in een steelpan en giet de melk erbij zodra de boter is gesmolten. Verdun het beslag al roerend met het lauwe melkmengsel tot het redelijk vloeibaar is.

Vet een wafelijzer in met een beetje boter (alleen nodig voor de eerste keer bakken). Vul een wafelijzer met een flinke opscheplepel beslag en bak de wafel in een paar min. goudbruin boven de gasvlam. Gebruik je een elektrisch wafelapparaat volg dan de gebruiksaanwijzing van het apparaat. Voor grote wafels heb je wel 1½ justlepel per wafel nodig, voor kleintjes ongeveer de helft. Roer het beslag telkens even door voor je een nieuwe wafel bakt.

Schil voor de salade de sinaasappels zo dik dat het witte vlies meekomt met de schil. Snijd de partjes tussen de binnenste vliesjes weg. Snijd de mango in mooie stukjes en meng met de sinaasappel.

Meng voor de sabayon de oranjebitter, eierdooiers en suiker in een steelpan. Zet de steelpan op laagste vuur en blijf met een garde lucht in het mengsel slaan tot de eierdooiers beginnen te stollen. Dit gaat het best door met de garde een snelle beweging te maken waarmee een 8 wordt geschreven over de hele bodem van de pan. Pas op dat het niet kookt.

Serveer de wafels warm met wat van de sinaasappel-mangosalade en schep er een lekkere dot sabayon op.

\* Er zijn verschillende soorten apparaten om wafels te bakken. Wij gebruikten er een voor grote, dikke Belgische wafels, maar je kunt ook de apparaten gebruiken waarin je dunnere, hartvormige wafels bakt. Je kunt ook bakken in een wafelijzer, soms nog te koop bij keukenspeciaalzaken of op de vrijmarkt. Hiervoor heb je een gaspitt nodig. Bereiden ± 45 min. **d.**