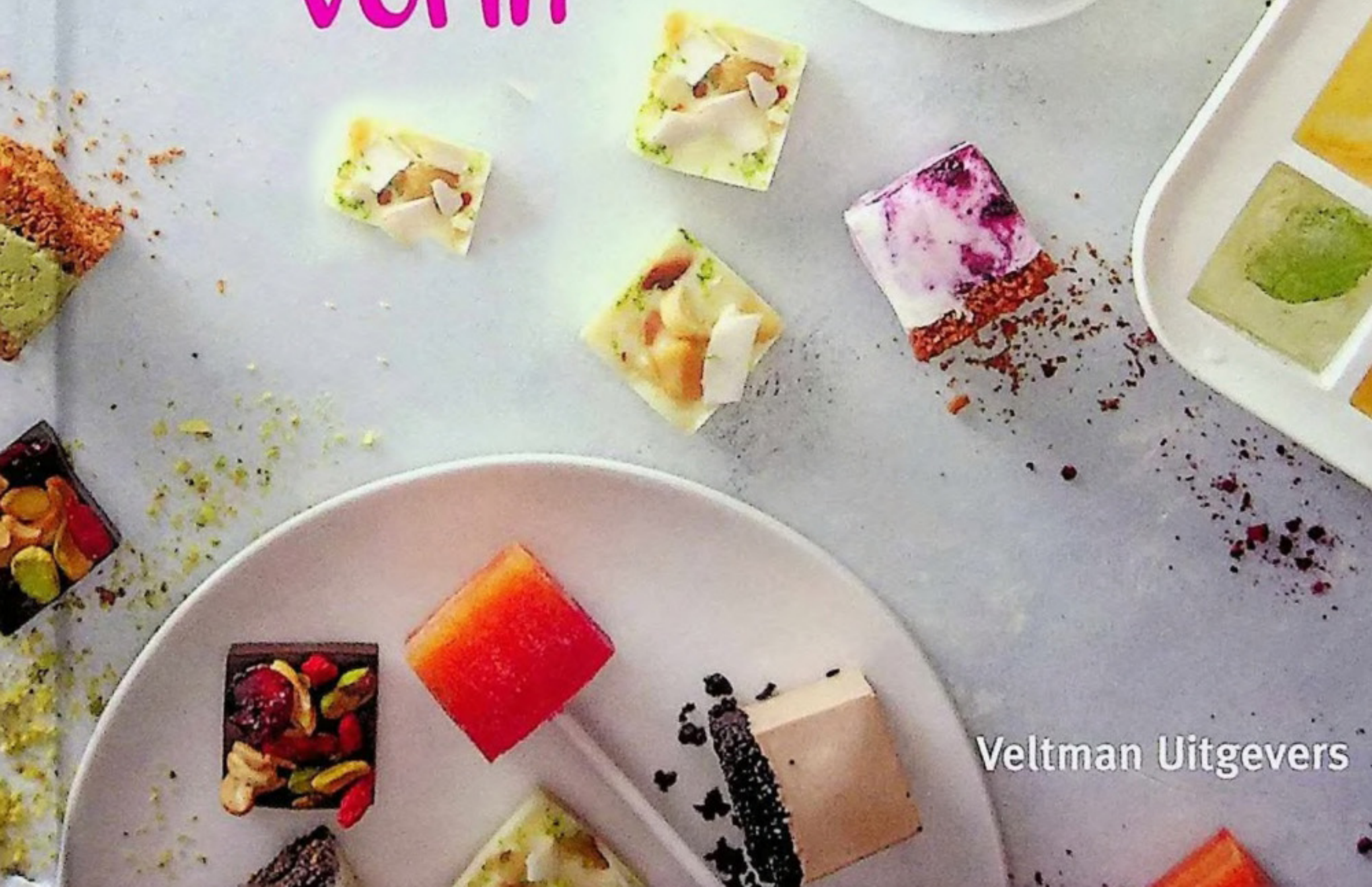


Zoete lekkernijen

Olivia
Mack
McCool

uit de
ijsblokjes-
vorm



Veltman Uitgevers

Zoete lekkernijen

uit de
ijsblokjes-
vorm

Olivia Mack McCool

Oorspronkelijke titel: Ice Tray Treats

Oorspronkelijk uitgegeven in 2019 in de Verenigde Staten
door Dovetail Press, een imprint van Assembly Brands LLC

© 2019 Dovetail Press

Tekst. Olivia Mack McCool

Foto's: Scott Gordon Bleicher

Nederlandstalige uitgave:

© 2021 Veltman Uitgevers, Utrecht

Vertaling: Frederike Plaggemars/Vitataal

Redactie en productie: Vitataal, Feerwerd

Opmaak: De ZrIJ. Maarssen

Omslagontwerp: Fenatic, Oostwold

Inhoud

INLEIDING	8
IJSBLOKJES MET EEN SMAAKJE	10
CHOCOBLOKJES MET EEN SMAAKJE	16
CHOCOLADETRUFFELS	24
JELLYBLOKJES	30
YOGHURTIJSJES	40
ICE POPS	48
CHEESECAKEBLOKJES	56
PANNA COTTA	64
IJSSANDWICHES	72
GEPOFTE-RIJSTBLOKJES	82
REGISTER	90
OVER DE AUTEUR	96



Inleiding

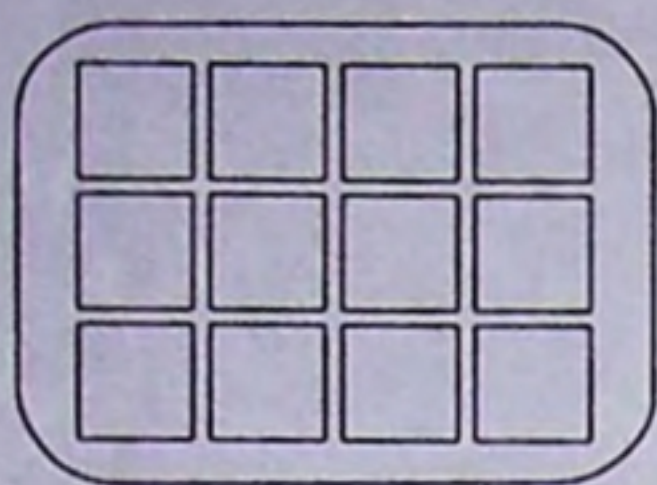
E

en siliconen ijsblokjesvorm is een heel handige keukenhulp, en lang niet alleen voor het maken van perfect gevormde ijsblokjes. Kijk maar eens op het internet, waar allerlei blogs en filmpjes voorbijkomen die laten zien hoe je een ijsblokjesvorm creatief, culinair en eenvoudig kunt gebruiken: voor het maken van fruitige ijsblokjes, ijsblokjes met kruiden of van heerlijke sauzen en er zijn legio ideeën te vinden voor verrukkelijke nagerechten. Zolang je maar een ijsblokjesvorm van goede kwaliteit hebt, is alles mogelijk!

Ijsblokjesvormen lijken te zijn gemaakt voor de bereiding van toetjes. Ze zijn eenvoudig van vorm, gemakkelijk in gebruik en je kunt er oneindig veel lekkernijen mee maken die niet de oven in hoeven. Schenk jouw favoriete ingrediënten (eventueel in laagjes) in de vorm en laat de blokjes opstijven in de vriezer of koelkast. Dat is alles! Heel praktisch als je weinig tijd hebt en toch iets spectaculairs op tafel wilt zetten of om snel lekkere éénpersoonshapjes in elkaar te draaien, maar ook leuk voor een gezellige middag in de keuken met kinderen. Siliconen ijsblokjesvormen hebben een anti-aanbaklaag en zijn buigzaam. Je wipt de blokjes zo uit de vorm, geheel intact en precies zoals je voor ogen had.

Dit boek is een verzameling van eenvoudige recepten waar de oven niet aan te pas komt, voor als je geen zin hebt om te bakken of voor in de zomer, wanneer je geen behoefte hebt aan de extra hitte van de oven. Maak bijvoorbeeld cheesecakeblokjes (blz. 56), die je zo op tafel tovert na een etentje, of chocoladetruffels (blz. 24), lekker en ook perfect om cadeau te doen. Of wat dacht je van ijssandwiches (blz. 72) - inclusief regenboogsuiker! - die zeker indruk zullen maken op een kinderverjaardag, en panna cotta (blz. 64), een chic Italiaans nagerecht dat zelfs geschikt is voor de strengste dessertcriticus in de familie.

Voor de recepten in dit boek heb je twee maten ijsblokjesvormen nodig: vormen met standaardafmetingen, voor blokjes van ongeveer 3 cm, en vormen met grotere vakjes van 5,5-6 cm. In de meeste recepten wordt de standaardvorm gebruikt, voor perfecte 'hapklare' toetjes. De grotere vormen worden vooral gebruikt voor de panna cotta-recepten, maar ze zijn ook geschikt voor de andere bereidingen, want je kunt de hoeveelheden en maten van de recepten in dit boek eenvoudig aanpassen.



Ijsblokjes met een smaakje

Hoewel dit de eenvoudigst te bereiden blokjes zijn, is het wow-effect er niet minder om! Ijsblokjes met een smaakje zien er aantrekkelijk uit en verfraaien zelfs een gewoon glas bruisend mineraalwater of ijs thee. Bovendien zorgen ze voor heerlijke langzaam smeltende smaakgolven in bijvoorbeeld koffie of een matchadrink.



Matcha latte-blokjes

Gebruik deze ijsblokjes om een heerlijk matchadrankje te maken. Voeg amandelmelk toe en laat de blokjes langzaam de weldadige smaak van matcha afgeven. De cafeïne in deze populaire Japanse groene thee zorgt voor een gebalanceerde energieboost die een paar uur doorwerkt.

VOOR 12 IJSBLOKJES

4 DL AMANDELMELK
1 EL MATCHA
(GROENETHEEPOEDER)
1 EL HONING OF
AHORNSIROOP

Klop in een kommetje alle ingrediënten door elkaar tot er geen klontjes meer in zitten. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit. Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Zet de vorm in de vriezer tot de blokjes volledig bevroren zijn.

IJskoffieblokjes

Voeg deze blokjes toe aan je ijskoffie voor nog meer smaak, of schenk er melk bij voor een verrukkelijke verkoelende latte.

VOOR 12 IJSBLOKJES

4 DL IJSKOFFIE

Schenk de ijskoffie in een siliconen ijsblokjesvorm (verdeel de koffie gelijkmatig over 12 vakjes). Zet de vorm in de vriezer tot de blokjes volledig bevroren zijn.



IJsblokjes met citroen

Er zijn maar weinig drankjes die kunnen tippen aan een verfrissend glas bruisend mineraalwater met een schijfje citroen. Voor deze blokjes schenk je puur citroensap meteen in de ijsblokjesvorm. Dus heb je citroenen over, gebruik ze dan hiervoor.

VOOR 12 IJSBLOKJES

80 ML CITROENSAP
12 PARTJES CITROEN

Schenk het citroensap in de ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Leg in elk vakje een partje citroen en vul aan met water. Zet de vorm in de vriezer tot de blokjes volledig bevroren zijn.

IJsblokjes met munt

Een ijsblokje met verse munt geeft gezoete of ongezoete ijsthee meteen veel meer smaak. Daarbij ziet het er ook nog eens fantastisch uit. Pas de aloude barmantruc toe en sla de takjes munt tegen je hand voordat je de blaadjes eraf plukt voor in de ijsblokjesvorm. Op deze manier geeft dit lekkere kruid de meeste smaak af.

VOOR 12 IJSBLOKJES

12 BLAADJES MUNT

Verdeel de blaadjes munt over 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm en schenk er water over. Zet de vorm in de vriezer tot de ijsblokjes volledig bevroren zijn.



Matcha latte-blokjes

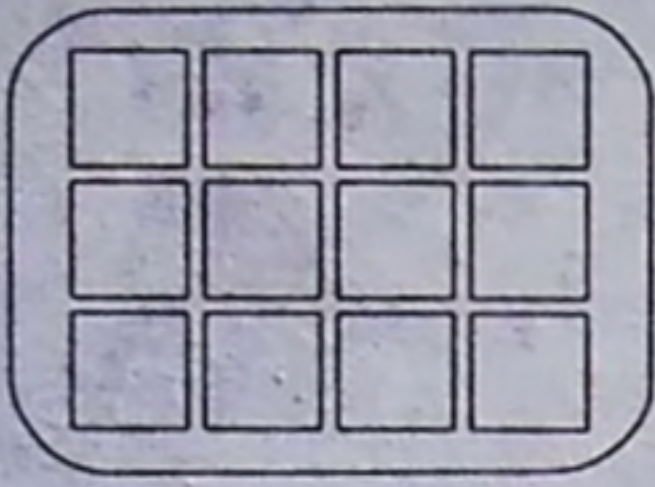
Ijsblokjes met citroen

Ijskoffieblokjes



Ijsblokjes met munt





Chocoblokjes met een smaakje

Ontdek je talenten als chocolatier! De lekkernijen in dit hoofdstuk worden bereid door gesmolten chocolade in de ijsblokjesvorm te schenken en daar verschillende toppings aan toe te voegen. Experimenteer met elke combinatie van chocolade, noten en gedroogd fruit die je maar kunt bedenken. In de koelkast of vriezer blijven deze blokjes wekenlang goed. Laat ze voor het serveren op kamertemperatuur komen.



Mexicaanse chocoblokjes

Deze combinatie van zoet en kruidig is misschien niet de eerste die in je opkomt als je aan chocolade denkt, maar dit smaakkoppel is een geliefde Mexicaanse traditie, en niet voor niets. De kaneel en cayennepeper geven zowel pure als melkchocolade een aangename oppepper. Het op smaak brengen van chocolade met specerijen is een koud kunstje: smelt de chocolade en roer de gewenste specerijen erdoor... dat is alles!

VOOR 12 CHOCOBLOKJES

170 G	PURE OF MELKCHOCOLADE, GEHAKT
½ TL	KANEEL
¼ TL	CAYENNEPEPER
2 EL	GEROOSTERDE GEZOUTEN PINDA'S, FIJNGEHAKT

Doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Haal de kom van de pan en roer de

kaneel en cayennepeper door de gesmolten chocolade. Je kunt de chocolade ook in de magnetron smelten: verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds. tot de chocolade volledig gesmolten is. Schenk de gesmolten

chocolade in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel de chocolade gelijkmatig over 12 vakjes. Strooi de fijngehakte pinda's erover en zet de vorm ten minste 2 uur in de koelkast of vriezer.

Chocoblokjes met vruchten en noten

De drie-eenheid van chocolade, noten en gedroogde vruchten is moeilijk te verslaan en dit recept laat zien waarom. Deze chocoladelekkernijen zitten boordevol rozijnen en pistache- en cashewnoten en zijn perfect voor de zoete trek in de namiddag. Ook geweldig als zelfgemaakt presentje voor familie of vrienden.

VOOR 12 CHOCOBLOKJES

170 G	PURE OF MELKCHOCOLADE, GEHAKT
45 G	GEHAKTE PISTACHENOTEN, CASHEWNOTEN OF EEN ANDERE COMBINATIE VAN NOTEN
55 G	GEHAKTE ROZIJNEN, GEDROOGDE CRANBERRY'S OF EEN ANDERE COMBINATIE VAN GEDROOGDE VRUCHTEN

Doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Je kunt de

chocolade ook in de magnetron smelten verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Schenk de gesmolten chocolade in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel de chocolade gelijkmatig over 12 vakjes. Strooi de gehakte noten en gedroogde vruchten erover en zet de vormen minste 2 uur in de koelkast of vriezer



Chocoblokjes
met tahin

Chocoblokjes
met
vruchten
en noten

Chocoblokjes

met Tahin

Tahin is een pasta van sesamzaad die veel wordt gebruikt in de mediterrane keuken. Deze pasta is een perfecte partner voor chocolade. De romige textuur en smaak van de tahin verrijken de chocolade en brengen de zoetheid in balans.

VOOR 12 CHOCOBLOKJES

170 G	PURE OF MELKCHOCOLADE, GEHAKT
2 EL	TAHIN
1 EL	GEROOSTERD SESAMZAAD
MESPUNT	ZEEZOUTVLOKKEN OF GROF ZEEZOUT

Doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Je kunt de chocolade ook in de magnetron smelten:

verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Haal de kom van de pan en voeg de tahin toe aan de gesmolten chocolade. Roer slechts één keer door (voor een decoratief

draaipatroon). Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Bestrooi het chocolademengsel met het sesamzaad en zeezout. Zet de vorm ten minste 2 uur in de koelkast of vriezer.

Chocoblokjes met Sinaasappel en Hazelnoot

De schil van citrusvruchten gaat heel goed samen met de smaak van chocolade. De essentiële oliën in de schil zorgen voor een fris en fruitig aroma. Om de smaak van de hazelnoten sterker naar voren te laten komen, kun je ze 5 minuten roosteren in een droge pan.

VOOR 12 CHOCOBLOKJES

170 G	PURE OF MELKCHOCOLADE
GERASPTE SCHIL VAN	1 SINAASAPPEL
40 G	HAZELNOTEN, GEHAKT

Doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Haal de kom van de pan en roer

de sinaasappelrasp door de gesmolten chocolade. Je kunt de chocolade ook in de magnetron smelten: verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Schenk het chocolademengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Bestrooi het chocolademengsel met de gehakte hazelnoten. Zet de vorm ten minste 2 uur in de koelkast of vriezer.

Wittechocoblokjes met macadamianoten en kokos

Echte chocoladekenners kijken vaak neer op witte chocolade omdat die te zoet zou zijn. Maar dit recept bewijst hun ongelijk! De limoenschil, kokosvlokken en gehakte macadamianoten geven deze witte chocoladelekkernijen een haast tropische smaak waar zelfs de grootste chocoladesnobs van zullen genieten.

VOOR 12 CHOCOBLOKJES

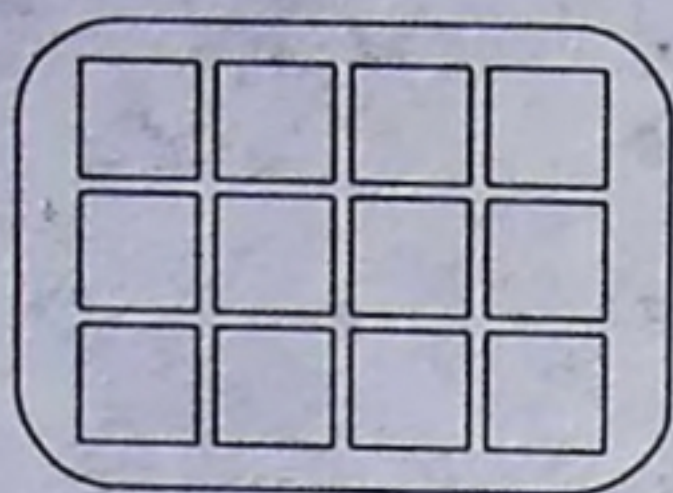
170 G	WITTE CHOCOLADE, GEHAKT
GERASPTE SCHIL VAN	1 LIMOEN
45 G	MACADAMIANOTEN, GEHAKT
25 G	GEROOSTERDE KOKOSVLOKKEN

Doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren.

Haal de kom van de pan en roer de limoenrasp door de gesmolten chocolade. Je kunt de chocolade ook in de magnetron smelten: verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Schenk het wittechocolademengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Bestrooi het chocolademengsel met de gehakte macadamianoten en de kokosvlokken. Zet de vorm ten minste 2 uur in de koelkast of vriezer.





chocolade- truffels

Het woord 'truffel' roept wellicht beelden op van ingewikkelde recepten en keukentrampen, maar de lekkernijen in dit hoofdstuk zijn niets meer dan laagjes gesmolten chocolade en eenvoudig te maken vullingen. De siliconen ijsblokjesvorm vormt een perfecte mal waar je creaties altijd goed uitkomen. De truffels blijven in de koelkast en vriezer wekenlang goed, maar serveer deze heerlijkheden wel altijd op kamertemperatuur.



Chocoladetruffels

met kokos

Waarom zou je een kant-en-klare gevulde chocoladereep eten als je deze indrukwekkende truffels in een handomdraai zelf kunt maken? Gebruik voor dit recept bij voorkeur pure chocolade; een prima tegenhanger voor de zoete kokosvlokken die de truffels een volle chocoladesmaak geven.

VOOR 12 TRUFFELS

60 ML	GECONDENSEERDE MELK
40 G	ZOETE KOKOSVLOKKEN (TOKO)
½ TL	VANILLE-EXTRACT
125 G	POEDERSUIKER, PLUS MEER INDIEN NODIG
170 G	PURE CHOCOLADE, GEHAKT
2 EL	KOKOSOLIE

Roer in een grote kom de gecondenseerde melk, kokosvlokken en het vanille-extract door elkaar. Roer met een rubberen spatel de poedersuiker door het mengsel; het moet dik en plakkerig zijn. Voeg meer poedersuiker toe als het mengsel te nat of te slap is. Zet apart.

Doe de chocolade in een hittebestendige kom en voeg de kokosolie toe. Zet de kom op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Haal de kom van de pan. Je kunt de chocolade

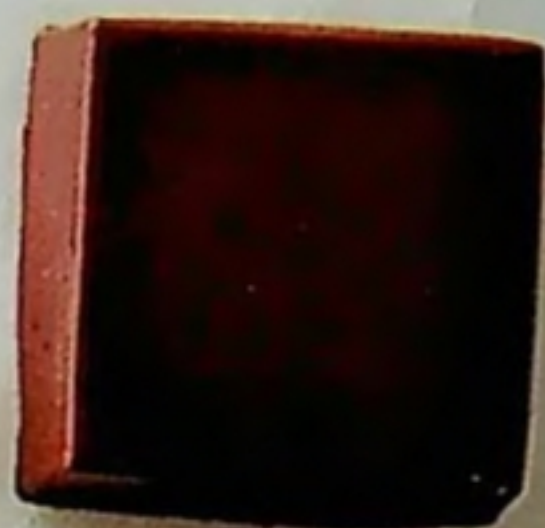
ook in de magnetron smelten: verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Verdeel twee derde van de gesmolten chocolade gelijkmatig over 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm (ongeveer 2 tl per vakje). Beweeg de vorm zodat de chocolade alle vier kanten van de 12 vakjes bedekt. Herhaal dit 3 of 4 keer voor een gelijkmatige laag. Zet de vorm meteen in de vriezer en laat de chocolade 10 minuten stollen. Bewaar de overgebleven chocolade zolang in de kom.

Haal de ijsblokjesvorm uit de vriezer. Bestuif je handen met wat poedersuiker en rol balletjes ter grootte van een druif (1 volle theelepel) van de kokosvulling. Leg een kokosballetje in elk met chocolade bedekt vakje. Druk de balletjes met je vingers goed aan.

Schep de rest van de gesmolten chocolade gelijkmatig over de kokosvulling. Zet de vorm nog 30 minuten in de vriezer, of tot de chocolade volledig gestold is.

Bewaar tot het serveren in de koelkast.



Chocolade-truffels

met pepermunt

Ook pepermunt en chocolade vormen natuurlijk een klassieke combinatie en deze heerlijke truffels bestaan uit slechts vijf ingrediënten. Je vindt pepermuntextract in sommige goed gesorteerde supermarkten en in de natuurvoedingswinkel.

VOOR 12 TRUFFELS

80 ML	GECONDENSEERDE MELK
1 TL	PEPERMUNTEXTRACT
190 G	POEDERSUIKER, PLUS MEER INDIEN NODIG
170 G	PURE CHOCOLADE, GEHAKT
2 EL	KOKOSOLIE

Roer in een grote kom de gecondenseerde melk en het pepermuntextract door elkaar. Roer met een rubberen spatel de poedersuiker door het mengsel; het moet dik en plakkerig zijn. Voeg meer poedersuiker toe als het mengsel te nat of te slap is. Zet apart.

Doe de chocolade in een hittebestendige kom en voeg de kokosolie toe. Zet de kom op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Haal de kom van de pan. Je kunt de chocolade ook in de

magnetron smelten; verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Verdeel twee derde van de gesmolten chocolade gelijkmatig over 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm (ongeveer 2 tl per vakje). Beweeg de vorm zo dat de chocolade alle kanten van de 12 vakjes bedekt. Herhaal dit 3 of 4 keer voor een gelijkmatige laag. Zet de vorm meteen in de vriezer en laat de chocolade 10 minuten stollen. Bewaar de overgebleven chocolade zolang in de kom.

Haal de ijsblokjesvorm uit de vriezer. Bestuif je handen met wat poedersuiker en rol balletjes ter grootte van een druif (1 volle theelepel) van de pepermuntvulling. Leg een pepermuntballetje in elk met chocolade bedekt vakje. Druk de balletjes met je vingers goed aan.

Schep de rest van de gesmolten chocolade gelijkmatig over de pepermuntvulling. Zet de vorm nog 30 minuten in de vriezer, of tot de chocolade volledig gestold is.

Chocoladetruffels

met pindakaas en Pretzels

Chocolade en pindakaas zijn een populair duo en dat is niet zonder reden. Maar als je er pretzels aan toevoegt, ontstaat een heel nieuw niveau van genieten, door de combinatie van zoet en zout. Je kunt gewoon de kruimels van onder uit de zak gebruiken of de pretzels even snel in de keukenmachine malen.

VOOR 12 TRUFFELS

170 G	PURE CHOCOLADE, GEHAKT
2 EL	KOKOSOLIE
85 G	ZACHTE PINDAKAAS
1 EL	POEDERSUIKER
30 G	FIJNGEMALEN PRETZELS (CA. ½ MOK KRUIMELS)

Doe de chocolade in een hittebestendige kom en voeg de kokosolie toe. Zet de kom op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Haal de kom van de pan. Je kunt de chocolade ook in de magnetron smelten: verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Verdeel twee derde van de gesmolten chocolade

gelijkmatig over 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm (ongeveer 2 tl per vakje). Beweeg de vorm zo dat de chocolade alle kanten van de 12 vakjes bedekt. Herhaal dit 3 of 4 keer voor een gelijkmatige laag. Zet de vorm meteen in de vriezer en laat de chocolade 10 minuten stollen. Bewaar de overgebleven chocolade zolang in de kom.

Roer in een kom de pindakaas en poedersuiker met een rubberen spatel goed door elkaar. Voeg de

gemalen pretzels toe en roer alles nog even goed door. Het mengsel moet zeer dik en stevig zijn.

Haal de ijsblokjesvorm uit de vriezer. Schep ongeveer 1 el van de vulling in elk vakje en druk voorzichtig aan met je vingers.

Schep de rest van de chocolade gelijkmatig over de vulling. Zet de vorm nog 30 minuten in de vriezer, of tot de chocolade volledig gestold is.

Bewaar tot het serveren in de koelkast.





Jellyblokjes



Jellypudding associëren we meestal met felle, kunstmatige kleuren en ladingen suiker en smaakstoffen. Deze jellyblokjes bevatten echter een stuk minder suiker en verder voornamelijk pure ingrediënten, zoals fruit, thee, kruiden en kokosmelk. Je kunt deze jellyblokjes dus met een gerust hart serveren. Het is belangrijk om de gelatine eerst goed te weken, zodat die gelijkmatig oplost tijdens het verwarmen, met een perfect zachte en wiebelige gelei als eindresultaat.



Arnold Palmer- jellyblokjes

De Arnold Palmer is in de Verenigde Staten een geliefd verfrissend drankje. Deze jellyblokjes zijn een combinatie van ijs thee en citroenlimonade in een grappige, vaste vorm - perfecte toetjes om een lichte zomerse lunch mee af te sluiten.

VOOR 12 JELLYBLOKJES

1 EL	GELATINEPOEDER
3,5 DL	CITROENLIMONADE, KANT-EN-KLAAR OF EEN COMBINATIE VAN CITROENSAP, SUIKER EN WATER
1 EL	SUIKER
1 ZAKJE	ZWARTE THEE

Roer in een kommetje de gelatine door 60 ml van de limonade. Zet apart.

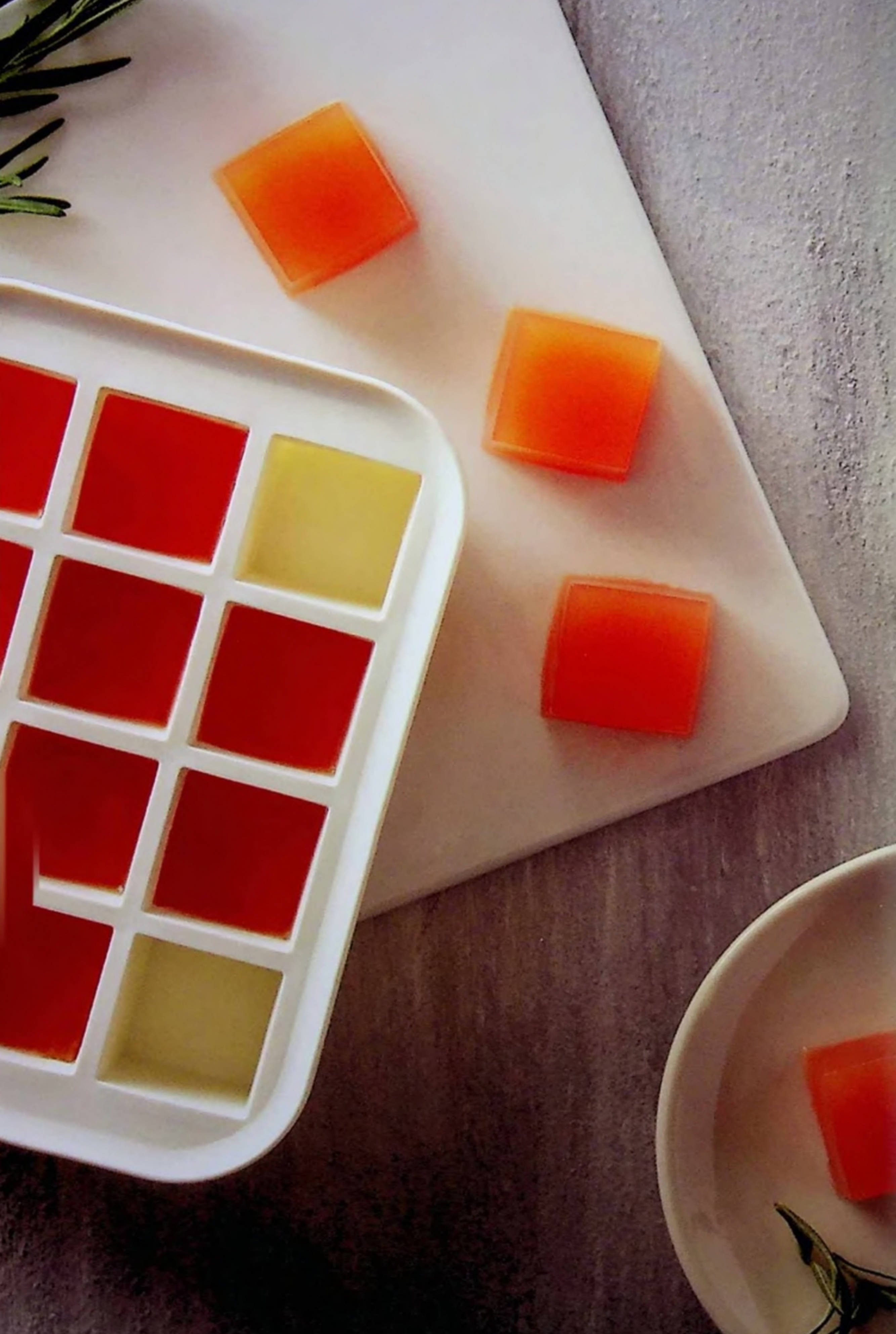
Roer intussen in een kleine steelpan met dikke bodem de suiker door de overgebleven limonade. Breng het mengsel aan de kook, voeg het theezakje toe en draai het vuur uit. Laat de thee 3 minuten trekken. Haal het theezakje eruit en gooi het weg.

Voeg de geweekte gelatine toe en roer tot hij volledig is opgelost. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met een schenktuit.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Schuif de vorm voorzichtig in de koelkast en laat het mengsel ten minste 4 uur opstijven.

Dompel de onderkant van de ijsblokjesvorm voor het serveren 10 seconden in heet water, zodat je de jellyblokjes er eenvoudig uit kunt duwen.

Bewaar tot gebruik in de koelkast



Jellyblokjes van grapefruit met rozemarijn

Deze volwassen variant op jelly, waar overigens ook kinderen hun vingers bij zullen aflikken, laat zien hoe eenvoudig het is om kruiden te gebruiken om gelei extra smaak te geven. Grapefruitsap uit een pak is prima voor dit recept, maar als je genoeg tijd hebt, is versgeperst natuurlijk het allerlekkerst.

VOOR 12 JELLYBLOKJES

1 EL	GELATINEPOEDER
3,5 DL	GRAPEFRUITSAP
2 EL	SUIKER
1 TAKJE	ROZEMARIJN

Roer in een kommetje de gelatine door 60 ml van het grapefruitsap. Zet apart.

Roer intussen in een kleine steelpan met dikke bodem de suiker en het takje rozemarijn door de rest van het grapefruitsap. Verwarm het mengsel op matig vuur tot de suiker net is opgelost (1-2 minuten). Draai het vuur uit en laat het mengsel 5 minuten trekken. Haal het

takje rozemarijn eruit en gooi het weg.

Voeg de geweekte gelatine toe en roer tot de gelatine is opgelost. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Schuif

de vorm voorzichtig in de koelkast en laat het mengsel ten minste 4 uur opstijven.

Dompel de onderkant van de ijsblokjesvorm voor het serveren 10 seconden in heet water, zodat je de jellyblokjes er eenvoudig uit kunt duwen.

Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Pina Colada-jellyblokjes

Met deze verrukkelijke jellyblokjes zonder alcohol, maar wel met de klassieke smaak van pina colada, maak je indruk op jong en oud. Ze smaken niet alleen heerlijk, ze zien er door de verschillende laagjes ook nog eens zeer aantrekkelijk uit.

VOOR 12 JELLYBLOKJES

1 EL	GELATINEPOEDER
3 DL	ANANASSAP
3 EL	SUIKER
1,2 DL	KOKOSMELK UIT BLIK

Roer in een kommetje de gelatine door 3 eetlepels van het ananassap. Zet apart.

Roer intussen in een kleine steelpan met dikke bodem de rest van het ananassap, de suiker en de kokosmelk door elkaar. Verwarm het mengsel 1-2 minuten op matig vuur, tot de suiker is opgelost en er stoom van de kokosmelk afkomt,

maar laat het mengsel niet koken.

Haal de pan van het vuur en roer de geweekte gelatine door het kokosmengsel tot die volledig is opgelost. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over

12 vakjes. Schuif de vorm voorzichtig in de koelkast en laat het mengsel ten minste 4 uur opstijven.

Dompel de onderkant van de ijsblokjesvorm voor het serveren 10 seconden in heet water, zodat je de jellyblokjes er eenvoudig uit kunt duwen.

Bewaar tot gebruik in de koelkast.



Romige jellyblokjes

Dit recept verandert sinaasappelsap (uit een pak) en slagroom - op het eerste gezicht twee saaie ingrediënten - in een heerlijk romig nagerecht. Het vleugje vanille en de suiker zorgen voor een fruitige, volle smaak.

VOOR 12 JELLYBLOKJES

VOOR DE SINAASAPPELLAAG:

2 TL	GELATINEPOEDER
3 DL	SINAASAPPELSAP
1 EL	SUIKER
¼ TL	VANILLE-EXTRACT

VOOR DE SLAGROOMLAAG

1 TL	GELATINEPOEDER
1,2 DL	SLAGROOM
1 EL	SUIKER

Roer voor de sinaasappellaag in een kommetje de gelatine door 60 ml van het sinaasappelsap. Zet apart.

Roer intussen in een kleine steelpan met dikke bodem de rest van het sinaasappelsap, de suiker en het vanille-extract door elkaar. Verwarm het mengsel 1-2 minuten op matig vuur, of tot de suiker is opgelost.

Haal de pan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer tot die is opgelost. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm

en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Schuif de vorm voorzichtig in de koelkast en maak intussen de slagroomlaag.

Roer voor de slagroomlaag de gelatine door 2 eetlepels koud water. Zet apart.

Roer intussen in een kleine steelpan met dikke bodem de slagroom en suiker door elkaar. Verwarm het mengsel 1-2 minuten op matig vuur, tot de suiker is opgelost en er stoom van de slagroom afkomt, maar laat het mengsel niet koken.

Haal de pan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer tot die is opgelost. Schenk het mengsel

door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit. Laat volledig afkoelen.

Verdeel het slagroommengsel gelijkmatig over de vakjes in de ijsblokjesvorm. boven op de sinaasappellaag. Schuif de vorm voorzichtig in de koelkast en laat het mengsel ten minste 4 uur opstijven.

Dompel de onderkant van de ijsblokjesvorm voor het serveren 10 seconden in heet water, zodat je de jellyblokjes er eenvoudig uit kunt duwen.

Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Aardbei-jellyblokjes

Deze gelei wordt gemaakt met verse aardbeien en is daarmee een geweldige manier om stiekem wat extra fruit te verwerken. De citroenrasp zorgt voor een heerlijk vleugje fris en voorkomt dat de jellyblokjes te zoet worden. Een perfecte bestemming voor als je aardbeien overhebt.

VOOR 12 JELLYBLOKJES

1 EL	GELATINEPOEDER
330 G	AARDBEIEN, KROONTJES VERWIJDERD EN GEHAKT
GERASPTE SCHIL EN SAP VAN	1 CITROEN
50 G	SUIKER

Roer in een kommetje de gelatine door 60 ml water en laat het mengsel 3 minuten staan.

Pureer intussen in een blender de aardbeien met de citroenrasp, het citroensap en de suiker zeer glad. Schenk het mengsel in een kleine steelpan met dikke bodem en verwarm het op matig vuur tot de suiker is

opgelost. Haal de pan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer tot die volledig is opgelost. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Schuif de vorm voorzichtig in de koelkast

en laat het mengsel ten minste 4 uur opstijven.

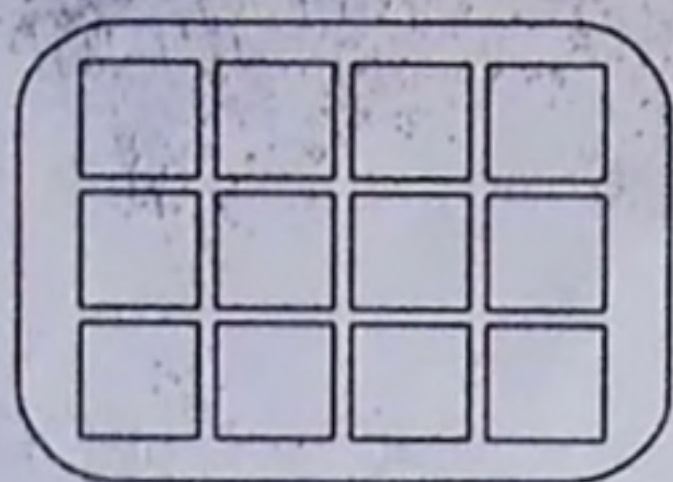
Dompel de onderkant van de ijsblokjesvorm voor het serveren 10 seconden in heet water, zodat je de jellyblokjes er eenvoudig uit kunt duwen.

Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Aardbei-jellyblokjes







yoghurtijsjes

Verander je zomerse ontbijt eens in een ijsje! Voor deze mini-ijsjes gebruiken we yoghurt als basisingrediënt, waar je allerlei heerlijkheden aan toe kunt voegen, zoals ahornsiroop, tahin en verse vruchten. Je kunt alle soorten yoghurt gebruiken die je lekker vindt, maar hoe hoger het vetpercentage, hoe romiger de ijsjes. Een gezonde lekkernij die je zo in elkaar draait.



Ontbijt-ijsjes

Deze leuke ijsjes op basis van yoghurt zijn een perfect zomers ontbijtje of het hele jaar door een heerlijk tussendoortje. Je kunt ze gemakkelijk van tevoren maken. Gebruik vruchten van het seizoen en allerlei soorten muesli. De mogelijkheden zijn eindeloos.

VOOR 12 IJSJES

60 G	KANT-EN-KLARE GRANOLA, GROF GEMALEN
1 TL	KOKOSOLIE, GESMOLTEN
2,4 DL	NATUREL YOGHURT
140 G	GEMENGDE BESSEN OF RODE VRUCHTEN (STUKJES AARDBEI, FRAMBOZEN, BLAUWE BESSEN OF EEN COMBINATIE)
1 EL	AHORNSIROOP OF HONING
12	LOLLYSTOKJES

Roer in een kommetje de granola door de kokosolie. Zet apart.

Roer in een kom de yoghurt, het fruit en de ahornsiroop of honing goed door elkaar. Doe het mengsel in een maatbeker of kan met schenktuit.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Schep in elk vakje een beetje van het granolamengsel. Druk het met de bolle kant van een lepel voorzichtig aan. Zet de vorm 3 uur in de

vriezer, of tot de ijsjes gedeeltelijk bevroren zijn.

Steek een lollystokje in het midden van elk blokje en zet de vorm weer in de vriezer. Laat de ijsjes in 4-5 uur volledig hard worden.





Outbryt-lisjes



Yoghurtijsjes met chocolade en amandelboter

Deze ijsjes zijn heerlijk vol van smaak, maar bevatten ook veel goeds, want ze worden gemaakt met yoghurt, ahornsiroop en amandelboter. Roer het mengsel wanneer je de chocolade en amandelboter aan de yoghurt toevoegt heel rustig slechts één of twee keer door, zodat een decoratief patroon ontstaat.

VOOR 12 IJSJES

30 G	PURE CHOCOLADE, GEHAKT
1 EL	KOKOSOLIE
3,5 DL	NATUREL YOGHURT
1 EL	AHORNSIROOP
2 EL	AMANDELBOTER
12	LOLLYSTOKJES

Roer de stukjes chocolade en de kokosolie in een hittebestendige kom door elkaar. Zet de kom op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Haal de kom van de pan en zet apart. Je kunt de chocolade ook in de magnetron smelten; verwarm steeds 10 seconden

en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Roer in een grote maatbeker of kan met schenkruit de yoghurt en ahornsiroop door elkaar. Voeg de amandelboter en de gesmolten chocolade toe. Roer het mengsel met een rubberen spatel slechts één of twee keer door, zodat de 'draaikolken' zichtbaar blijven.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm. en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Zet de vorm 3 uur in de vriezer, tot de ijsjes gedeeltelijk bevroren zijn.

Steek een lollystokje in het midden van elk blokje en zet de vorm weer in de vriezer.

Laat de ijsjes in 4-5 uur volledig hard worden.

Yoghurtijsjes met ahornsiroop en Specerijen

Dit recept is als Kerstmis in een ijslolly. Met winterse specerijen als kaneel, gember en nootmuskaat kun je deze ijsjes ook uitstekend in de winter serveren. Gebruik de beste kwaliteit ahornsiroop die je kunt krijgen, want deze versterkt de smaken van de overige vijf ingrediënten uit dit recept.

VOOR 12 IJSJES

3,5 DL	NATUREL YOGHURT
60 ML	AHORNSIROOP
½ TL	KANEEL
¼ TL	GEMALEN VERSE GEMBERWORTEL
⅛ TL	NOOTMUSKAAT
12	LOLLYSTOKJES

Roer in een kom alle ingrediënten goed door elkaar.

Doe het mengsel in een maatbeker of kan met schenkruit. Schenk het

mengsel vervolgens in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Zet de vorm 3 uur in de vriezer, tot de ijsjes gedeeltelijk bevroren zijn. Steek een lollystokje in

het midden van elk blokje en zet de vorm weer in de vriezer.

Laat de ijsjes in 4-5 uur volledig hard worden.

Mango lassi- ijsjes

Mango lassi is een klassiek Indiaas drankje gemaakt van yoghurt en verse mango. Geen wonder dat diezelfde ingrediënten zorgen voor verrukkelijke, romige ijsjes. Deze versie wordt versierd met kardemom en de honing zorgt voor een vleugje zoet.

VOOR 12 IJSJES

2,4 DL	NATUREL YOGHURT
165 G	STUKJES VERSE MANGO (OF UIT DE DIEPVRIES. ONTDOOID)
1 EL	HONING
1/8 TL	GEMALEN KARDEMOM
12	LOLLYSTOKJES

Pureer alle ingrediënten in een blender zeer glad.

Doe het mengsel in een maatbeker of kan met schenktuit. Schenk het mengsel vervolgens in een siliconen ijsblokjesvorm

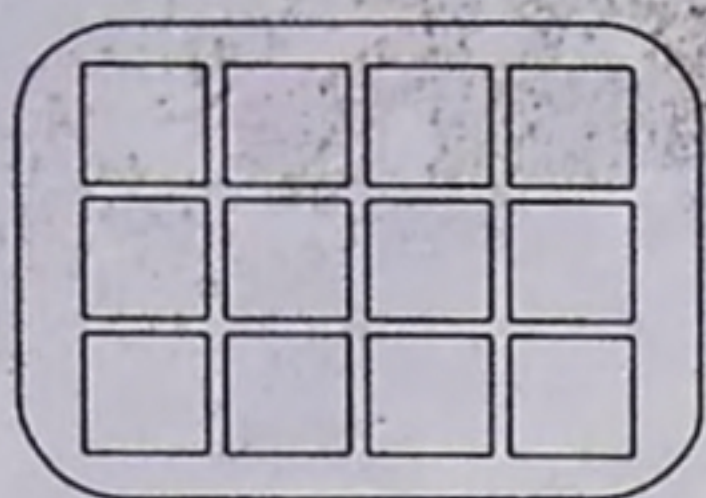
en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Zet de vorm 3 uur in de vriezer, tot de ijsjes gedeeltelijk bevroren zijn.

Steek een lollystokje in het midden van elk blokje

en zet de vorm weer in de vriezer.

Laat de ijsjes in 4-5 uur volledig hard worden.





Ice pops

Met ice pops kun je allerlei grappige en ongebruikelijke smaakcombinaties maken. De volgende recepten zitten boordevol bijzondere ingrediënten, zoals chai, verse perziken en limoen. Deze ijsjes zijn veel kleiner dan normale ijsslolly's - een ideale maat voor kinderen en voor volwassenen die op hun lijn letten.



Ice pop van Vietnamese koffie

De traditionele Vietnamese ijskoffie wordt bereid met gecondenseerde melk. Het eindresultaat is een zoete, rijke en romige drank. Al die smaken komen samen in deze verrukkelijke ice pops. Een tweede laag zorgt voor een prachtig visueel effect, maar kun je niet wachten, meng dan gerust alle ingrediënten ineens en schenk het mengsel in de ijsblokjesvorm.

VOOR 12 ICE POPS

1,2 DL	VOLLE MELK
1,2 DL	SLAGROOM
1,2 DL	GECONDENSEERDE MELK
60 ML	STERKE KOFFIE (OF 1 TL ESPRESSO-OPLOSKOFFIE GEMENGD MET 60 ML WATER)
¼ TL	KANEEL
⅛ TL	GEMALEN KARDEMOM
⅛ TL	VANILLE-EXTRACT
12	LOLLYSTOKJES

Schenk de melk en slagroom in een kom en roer door elkaar.

Klop in een kommetje 60 ml van het melk-roommengsel en 2 eetlepels van de gecondenseerde melk door elkaar. Zet apart.

Klop in een kom de rest van het melk-roommengsel en de gecondenseerde melk met de koffie, kaneel,

kardemom en het vanille-extract goed door elkaar. Schenk het mengsel vervolgens in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes.

Zet de vorm 3 uur in de vriezer, tot de ijsjes gedeeltelijk bevroren zijn. Verdeel het bewaarde melk-roommengsel gelijkmatig over

de 12 vakjes van de ijsblokjesvorm. Steek een lollystokje in het midden van elk blokje en zet de vorm weer in de vriezer.

Laat de ice pops in de vriezer in ongeveer 5 uur of een nacht volledig hard worden.

Ice pops met perzik en framboos

De combinatie van verse perziken en frambozen met een vleugje extra zoet geeft heerlijke en intens fruitige ice pops. Maak deze ijsjes in de zomer, als de vruchten op hun best zijn.

VOOR 12 ICE POPS

VOOR DE PERZIKLAAG:

150 G	PERZIK, GESCHILD EN IN STUKJES (VAN 1 GROTE PERZIK), OF 150 G STUKJES PERZIK UIT DE DIEPVRIES, ONTDOOID
80 ML	WATER
1 EL	SUIKER
SAP EN GERASPTE SCHIL VAN 1	LIMOEN

VOOR DE FRAMBOZENLAAG:

60 G	FRAMBOZEN
2 EL	WATER
1 EL	SUIKER
12	LOLLYSTOKJES

Doe voor de perziklaag alle ingrediënten in een blender en pureer zeer glad.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm, verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes en laat ruimte over voor de frambozenlaag.

Zet de vorm 3 uur in de vriezer, tot de ijsjes gedeeltelijk bevroren zijn.

Doe voor de frambozenlaag alle ingrediënten in dezelfde blender (spoel hem wel even om) en pureer zeer glad.

Haal de ijsblokjesvorm uit de vriezer. Verdeel het frambozenmengsel gelijkmatig over de perziklaag. Steek een lollystokje in het midden van elk blokje en zet de vorm weer in de vriezer. Laat de ice pops in de vriezer in ongeveer 5 uur of een nacht volledig hard worden.



Ice pops met kokos en Chai-thee

Hoewel deze ijsjes geen zuivel bevatten, zijn ze toch heerlijk romig: zorg er wel voor dat je volvette kokosmelk gebruikt. Chai-thee is een combinatie van zwarte thee en specerijen als kaneel, kruidnagel, gember en kardemom - smaken die doen denken aan reizen naar verre landen.

VOOR 12 ICE POPS

4 DL	VOLVETTE KOKOSMELK UIT BLIK
2 ZAKJES	CHAI-THEE
2 EL	AHORNSIROOP OF HONING
12	LOLLYSTOKJES

Breng in een kleine steelpan met dikke bodem de kokosmelk zachtjes aan de kook. Voeg de theezakjes en ahornsiroop toe. Draai het vuur uit en laat het geheel 4 minuten trekken. Haal de theezakjes eruit en gooi ze weg.

Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Zet de vorm 3 uur in de vriezer, tot de ijsjes gedeeltelijk bevroren zijn.

Steek een lollystokje in het midden van elk blokje en zet de vorm weer in de vriezer. Laat de ice pops in de vriezer in ongeveer 5 uur of een nacht volledig hard worden.

Limoentaart- ice pops

In Florida groeien heerlijke *key limes*, limoenen met een bijzondere smaak, en daarvan wordt de beroemde *Key Lime Pie* gemaakt. Maar ook met de limoenen die hier te koop zijn, kun je heerlijke taarten maken, of ijsjes natuurlijk! Deze romige ijsjes worden voorzien van een knapperige koekjeslaag, zodat het lijkt of je een ijstaartje eet.

VOOR 12 ICE POPS

2	LIMOENEN
1,2 DL	GECONDENSEERDE MELK
1,2 DL	VOLLE MELK
1,2 DL	SLAGROOM
¼ TL	VANILLE-EXTRACT
MESPUNT	GROF ZOUT
12	LOLLYSTOKJES
6	VOLKOREN DIGESTIVE BISCUITJES, VERKRUIMELD (CA. ½ MOK KRUIMELS)

Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit; je hebt ongeveer 1,2 dl limoensap nodig.

Klop in een kom de gecondenseerde melk, volle melk, slagroom, het limoensap en de limoenrasp door elkaar. Schenk het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes.

Zet de vorm 3 uur in de vriezer, tot de ijsjes gedeeltelijk bevroren zijn.

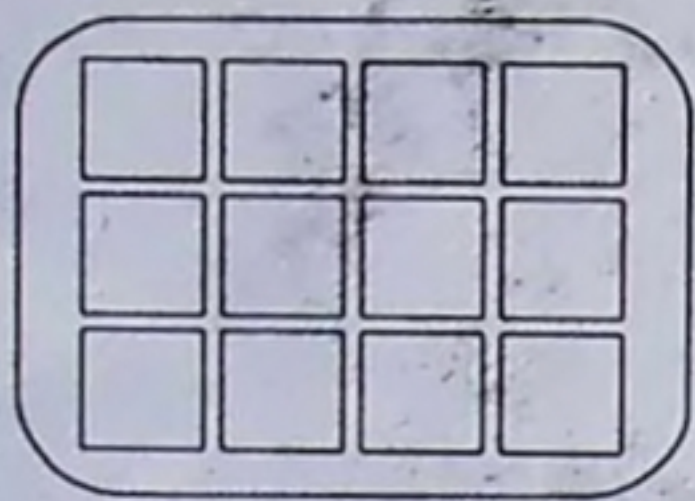
Steek een lollystokje in het midden van elk blokje en zet de vorm weer in de vriezer. Laat de ice pops in de vriezer in ongeveer 5 uur of een nacht volledig hard worden.

Verdeel de koekkruimels over een bord. Dompel de onderkant van de ijsblokjesvorm voor het serveren 10 seconden in heet water, zodat je de ijsjes er eenvoudig uit kunt duwen. Rol voor het serveren de onderkant en zijkanten van de ijsjes door het koekkruim.

A top-down view of a white ceramic plate with several square lemon tart ice pops. Each pop consists of a white frozen base topped with a layer of yellow lemon curd and a thick coating of golden-brown crumbs. The pops are held by wooden sticks with small, round, light-colored wooden balls at the ends. The plate is set on a grey, speckled surface. In the bottom foreground, a metal bowl containing water and a partially submerged ice pop is visible. Some crumbs have fallen onto the grey surface.

Limoentaart-ice pops





Cheesecake- blokjes

Als je lekkere trek hebt, is er toch niks beters te bedenken dan een vorm vol heerlijke cheesecakeblokjes die in de vriezer op je staat te wachten? Je kunt natuurlijk ook je gasten na een maaltijd op deze heerlijke blokjes trakteren. Deze cheesecakejes maak je in de vriezer en er komt geen oven aan te pas. Laat ze voor het serveren 10 minuten bij kamertemperatuur staan, dan zijn ze op hun romigst. Je kunt deze handige blokjes bovendien wekenlang in de vriezer bewaren, dus bakken is verleden tijd.



Cheesecakekoekjes met mango en gember

Deze cheesecakejes met tropische smaken zijn een perfect tussendoortje voor in een hangmat, onder een palmboom of gewoon in de tuin. Mango en gember vormen een onderschat koppel. In dit recept houdt de gember van de koekjes de zoetheid van de mango precies in evenwicht.

VOOR 12 STUKS

1 TL	GELATINEPOEDER
2 EL	KOUD WATER
165 G	STUKJES VERSE MANGO (OF UIT DE DIEPVRIES, ONTDOOID)
2 EL	SUIKER
225 G	ROOMKAAS, OP KAMERTEMPERATUUR
14	GEMBERKOEKJES, VERKRUIMELD (CA. ½ MOK KRUIMELS)
2 EL	GESMOLTEN BOTER

Roer in een kommetje de gelatine door het water en zet apart.

Pureer de mango met de suiker in een keuken-machine zeer glad. Schep de mangopuree in een kleine steelpan met dikke bodem en verwarm hem op matig vuur tot de suiker volledig is opgelost. Draai het vuur uit, roer de geweekte gelatine erdoor en laat het mengsel 5 minuten iets afkoelen.

Klop in een standmixer met spatel de roomkaas glad en zacht. Voeg de mangopuree toe en klop alles goed door elkaar.

Schep het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes; zorg dat er ongeveer 3 mm ruimte overblijft voor de korst. Zet de vorm in de vriezer en maak intussen de korst.

Roer de koekkrumels en gesmolten boter in een kommetje door elkaar tot het mengsel op vochtig zand lijkt. Schep een beetje van dit mengsel op elk cheesecakeblokje in de vorm en druk het met de bolle kant van een lepel voorzichtig aan. Verdeel hierbij de krumels gelijkmatig over de roomkaas.

Zet de vorm in de vriezer en laat de cheesecakes in ten minste 5 uur of een nacht volledig hard worden. Druk de cheesecakeblokjes voor het serveren uit de vorm en laat ze 10 minuten op kamertemperatuur komen.

Cheesecakeblokjes met vanille en frambozen

Dit recept is een ode aan de authentieke cheesecake: een korst van biscuitjes, een dikke, romige vanillelaag en een topping van frambozen. De frambozenjam vormt een heerlijk friszuur accent bij de romige vulling. Gebruik gerust een andere jam.

VOOR 12 STUKS

1 TL	GELATINEPOEDER
2 EL	KOUD WATER
½ BLIK (CA. 200 G)	GECONDENSEERDE MELK
225 G	ROOMKAAS, OP KAMERTEMPERATUUR
½ TL	VANILLE-EXTRACT
70 G	FRAMBOZENJAM
6	VOLKOREN DIGESTIVE BISCUITJES, VERKRUIMELD (CA. ½ MOK KRUIMELS)
2 EL	GESMOLTEN BOTER
1 EL	SUIKER

Roer in een kommetje de gelatine door het water en zet apart.

Verwarm de gecondenseerde melk in een kleine steelpan met dikke bodem op matig vuur tot zich belletjes vormen aan het oppervlak (laat de melk niet koken). Draai het vuur uit, roer de geweekte gelatine door de gecondenseerde melk en laat het mengsel 5 minuten iets afkoelen.

Klop in een standmixer met spatel de roomkaas met het vanille-extract glad en zacht. Voeg de geconden-

seerde melk toe en klop alles goed door elkaar.

Schep de frambozenjam op het roomkaasmengsel en roer het geheel één tot twee keer door met een spatel. Roer niet te lang, zodat je een decoratief patroon behoudt.

Schep het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes; zorg dat er ongeveer 3 mm ruimte overblijft voor de korst. Zet de vorm in de vriezer en maak intussen de korst.

Roer de koekkrumels, gesmolten boter en suiker in een kom door elkaar tot het mengsel op vochtig zand lijkt. Schep een beetje van dit mengsel op elk cheesecakeblokje in de vorm en druk het met de bolle kant van een lepel voorzichtig aan. Verdeel hierbij de krumels gelijkmatig over de roomkaas.

Zet de vorm in de vriezer en laat de cheesecakes in ten minste 5 uur volledig hard worden. Druk de cheesecakeblokjes voor het serveren uit de vorm en laat ze 10 minuten op kamertemperatuur komen.



Cheesecakeblokjes met geitenkaas en bosbessen

Deze bijzondere cheesecakejes worden gemaakt met geitenkaas, waardoor ze een heerlijk volle smaak krijgen. De korst wordt gemaakt van speculoos of speculaasjes en de kaneel in deze koekjes combineert geweldig met de geitenkaas. Serveer deze cheesecakeblokjes als perfect dessert na een chic etentje.

VOOR 12 STUKS

225 G	ROOMKAAS, OP KAMERTEMPERATUUR
140 G	VERSE GEITENKAAS, OP KAMERTEMPERATUUR
2 EL	POEDERSUIKER
SAP EN GERASPTE SCHIL VAN 1	CITROEN
70 G	BOSBESSENJAM
5	SPECULOOSKOEKJES (LOTUS) OF SPECULAASJES, VERKRUIMELD (CA. ½ MOK KRUIMELS)
2 EL	GESMOLTEN BOTER

Klop in een standmixer met spatel de roomkaas, geitenkaas, poedersuiker, citroenrasp en het citroensap glad en zacht.

Schep het roomkaasmengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Schep een beetje van de jam op het roomkaasmengsel en roer heel even met een houten prikker of mes. Zorg ervoor dat er onge-

veer 3 mm ruimte overblijft voor de korst.

Roer in een kommetje de koekkrumels en gesmolten boter door elkaar tot het mengsel op vochtig zand lijkt. Schep een beetje van dit mengsel op elk cheesecakeblokje in de vorm en druk het met de bolle kant van een lepel voorzichtig aan. Verdeel hierbij de krumels gelijkmatig over de roomkaas.

Zet de vorm in de vriezer en laat de cheesecakes in ten minste 4 uur of een nacht volledig hard worden. Druk de cheesecakeblokjes voor het serveren uit de vorm en laat ze 10 minuten op kamertemperatuur komen.



Cheesecakeblokjes met mokka

Serveer deze verrukkelijke mokkablokjes als je 's middags wel een opkikker kunt gebruiken. Oploskoffie (espresso) wordt veel gebruikt in bakrecepten en zorgt voor een stevige koffiesmaak die perfect past bij de frisheid van de cheesecake.

VOOR 12 STUKS

1 TL	GELATINEPOEDER
2 EL	KOUD WATER
½ BLIK (CA. 200 G)	GECONDENSEERDE MELK
2 TL	CACAO
1 EL	OPLOSKOFFIE (ESPRESSO)
225 G	ROOMKAAS, OP KAMERTEMPERATUUR
10	DUNNE CHOCOLADEKOEKJES, VERKRUIMELD (CA. ½ MOK KRUIMELS)
2 EL	GESMOLTEN BOTER
1 EL	SUIKER

Roer in een kommetje de gelatine door het water en zet apart.

Roer in een kleine steelpan met dikke bodem de gecondenseerde melk, de cacao en de oploskoffie door elkaar en verwarm het mengsel op matig vuur tot zich belletjes vormen aan het oppervlak (laat het mengsel niet koken). Draai het vuur uit, roer de geweekte gelatine door het mengsel en laat het 5 minuten iets afkoelen.

Klop in een standmixer met spatel de roomkaas glad en zacht. Voeg het

melkmengsel toe en klop alles goed door elkaar.

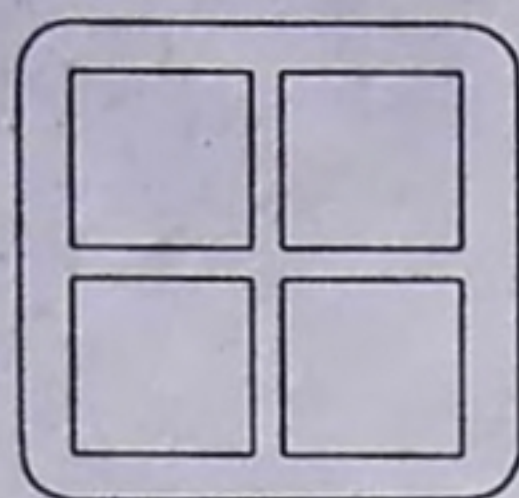
Schep het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes; zorg dat er ongeveer 3 mm ruimte overblijft voor de korst. Zet de vorm in de vriezer en maak intussen de korst.

Roer in een kommetje de koekkruimels, gesmolten boter en suiker door elkaar tot het mengsel op vochtig zand lijkt. Schep een beetje van dit mengsel op elk cheesecakeblokje in de vorm en druk het met de bolle kant van een lepel

voorzichtig aan. Verdeel hierbij de kruimels gelijkmatig over de roomkaas.

Zet de vorm in de vriezer en laat de cheesecakes in ten minste 5 uur of een nacht volledig hard worden. Druk de cheesecakeblokjes voor het serveren uit de vorm en laat ze 10 minuten op kamertemperatuur komen.





Panna cotta

Panna cotta is een heel eenvoudig te bereiden Italiaans nagerecht en betekent letterlijk 'gekookte room'. Siliconen ijsblokjesvormen lenen zich perfect om panna cotta in op te laten stijven, want door het gladde oppervlak druk je de heerlijke blokjes er zo uit, zonder ze te beschadigen. Voor deze recepten heb je een ijsblokjesvorm met grote vakjes nodig. Je kunt de blokjes afgedekt in de koelkast 3 dagen bewaren.



Panna cotta met Vanille

Dit is een soort basisrecept waaraan je allerlei toppings kunt toevoegen. Verse bessen of rode vruchten zijn geweldig, maar ook honing, gesmolten chocolade of stukjes mango doen het goed. Een echt vanillestokje geeft de zuiverste vanillesmaak aan je panna cotta.

VOOR 4 STUKS

2½ TL	GELATINEPOEDER
3 EL	KOUD WATER
2,4 DL	VOLLE MELK
2,4 DL	SLAGROOM
½	VANILLESTOKJE, IN DE LENGTE OPENGESNEDEN EN HET MERG ERUIT GESCHRAAPT, OF ½ TL VANILLE-EXTRACT
65 G	SUIKER
	BESSEN OF RODE VRUCHTEN, VOOR HET GARNEREN

Roer in een kommetje de gelatine door het water en zet apart.

Roer intussen in een kleine steelpan met dikke bodem de melk, slagroom, het vanillestokje met het merg en de suiker door elkaar. Breng het geheel zachtjes aan de kook. Draai het vuur uit en laat het mengsel 5 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje.

Voeg de geweekte gelatine toe en roer tot hij volledig is opgelost. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit. Schenk het mengsel voorzichtig in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 4 grote vakjes. Zet de vorm in de koelkast en laat de puddinkjes 3-4 uur opstijven, of tot

ze stijf zijn maar nog wel wat wiebelig.

Dompel voor het serveren de onderkant van de vorm 10 seconden in heet water. Haal de panna cotta's heel voorzichtig uit de vorm en verdeel ze over 4 borden. Garneer ze met de bessen of rode vruchten of besprenkel met honing.

Panna cotta met gezouten karamel

Wellicht ben je weleens gezouten karamel tegengekomen in ijs of chocolade. Karamel is vrij eenvoudig zelf te maken en smaakt heerlijk in de panna cotta. Bereid de karamel in een middelgrote pan met dikke, goed geleidende bodem, want als je de room erbij schenkt, kan het mengsel flink gaan borrelen en spatten.

VOOR 4 STUKS

2½ TL	GELATINEPOEDER
4 EL	KOUD WATER
2,4 DL	VOLLE MELK
2,4 DL	SLAGROOM
½ TL	VANILLE-EXTRACT
100 G	SUIKER
¼ TL	ZEEZOUTVLOKKEN OF GROF ZEEZOUT (GARNERING)
	POPCORN MET KARAMEL (GARNERING)

Roer in een kommetje de gelatine door 3 eetlepels van het water. Zet apart.

Roer intussen in een maatbeker de melk, slagroom en het vanille-extract door elkaar en zet apart.

Roer in een middelgrote pan met dikke bodem de suiker en de overgebleven eetlepel water door elkaar. Verwarm het mengsel op matig vuur zonder te roeren. Draai zodra de suiker begint te smelten de pan rond, zodat de nog niet gesmolten suiker gelijkmatig wordt verdeeld. Laat als alle suiker

is gesmolten het mengsel 2-3 minuten borrelen, tot het goudgeel van kleur is. Draai het vuur uit; de karamel is klaar.

Klop scheutje voor scheutje (pas op voor spatten!) het melk-roommengsel door de karamel. De karamel zal hard worden, maar maak je geen zorgen; blijf kloppen tot alle karamel is opgelost. Smelt de karamel niet goed in de room, zet de pan dan weer op laag vuur. Voeg zodra alle room goed is gemengd met de karamel de geweekte gelatine toe en roer tot de gelatine is opgelost.

Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of een kan met schenktuit. Schenk het mengsel voorzichtig in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 4 grote vakjes. Zet de vorm in de koelkast en laat de puddinkjes 3-4 uur opstijven, of tot ze stijf zijn, maar nog wel wat wiebelig.

Dompel voor het serveren de onderkant van de vorm 10 seconden in heet water. Haal de panna cotta's heel voorzichtig uit de vorm en verdeel ze over 4 borden. Garneer ze met grof zeezout of popcorn met karamel.



Panna cotta met groene thee

Tegenwoordig kom je overal recepten met matcha tegen, en dat is niet voor niks. De panna cotta krijgt van de matcha niet alleen een prachtige felgroene kleur, maar ook een enorme smaakboost, die goed combineert met fruit. Een mooie manier om kinderen te laten kennismaken met de smaak van matcha.

VOOR 4 STUKS

2½ TL	GELATINEPOEDER
3 EL	KOUD WATER
2,4 DL	VOLLE MELK
2,4 DL	SLAGROOM
2 TL	MATCHA (GROENETHEEPOEDER)
¼ TL	VANILLE-EXTRACT
65 G	SUIKER
	AARDBEIEN OF FRAMBOZEN, VOOR HET GARNEREN

Roer in een kommetje de gelatine door het water en zet apart.

Roer intussen in een kleine steelpan met dikke bodem de melk, slagroom, matcha, het vanille-extract en de suiker door elkaar. Breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur uit. Voeg de geweekte gelatine toe en roer tot de gelatine volledig is opgelost.

Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit.

Schenk het mengsel voorzichtig in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 4 grote vakjes. Zet de vorm in de koelkast en laat de puddingjes 3-4 uur opstijven, of tot ze stijf zijn, maar nog wel wat wiebelig.

Dompel voor het serveren de onderkant van de vorm 10 seconden in heet water. Haal de panna cotta's heel voorzichtig uit de vorm en verdeel ze over 4 borden. Garneer ze met de aardbeien of frambozen.

Panna cotta met kokos en passievrucht

Hoewel dit het bewerkelijkste recept is van dit hoofdstuk, zijn al die extra stappen meer dan de moeite waard. Serveer deze uit twee laagjes bestaande kleurrijke lekkernijen in plaats van een stuk taart.

VOOR 4 STUKS

VOOR DE PASSIEVRUCHTLAAG:

½ TL	GELATINEPOEDER
1 EL	KOUD WATER
1,2 DL	PASSIEVRUCHTSAP
2 TL	SUIKER

VOOR DE KOKOSLAAG:

2 TL	GELATINEPOEDER
3 EL	KOUD WATER
2,4 DL	KOKOSMELK
2,4 DL	SLAGROOM
65 G	SUIKER

Roer voor de passievruchtlaag de gelatine door het water en zet apart.

Roer in een kleine steelpan met dikke bodem het passievruchtsap en de suiker door elkaar. Breng het mengsel aan de kook, draai het vuur lager en laat het mengsel 5 minuten pruttelen, of tot de suiker is opgelost en een beetje van het sap is verdampt.

Voeg de geweekte gelatine toe en roer tot die volledig is opgelost. Schenk het mengsel voorzichtig in een siliconen ijsblokjesvorm en

verdeel het gelijkmatig over 4 grote vakjes. Zet de vorm 3 uur in de koelkast.

Roer voor de kokoslaag de gelatine door het water en zet apart.

Roer in een kleine steelpan met dikke bodem de kokosmelk, slagroom en suiker door elkaar. Breng het mengsel al roerend zachtjes aan de kook, tot de suiker is opgelost. Draai het vuur uit. Voeg de geweekte gelatine toe en roer tot die volledig is opgelost.

Doe het mengsel in een maatbeker of kan met

schekttuit. Laat in ongeveer 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur.

Schenk het mengsel voorzichtig in de vorm, boven op de passievruchtlaag (verdeel het daarbij gelijkmatig over de vakjes). Zet de vorm in de koelkast en laat de puddinkjes 3-4 uur opstijven, of tot ze stijf zijn, maar nog wel wat wiebelig.

Dompel voor het serveren de onderkant van de vorm 10 seconden in heet water. Haal de panna cotta's heel voorzichtig uit de vorm en verdeel ze over 4 borden.

Panna cotta

met karnemelk en honing

De frisse smaak van karnemelk en de zoetheid van honing; een verrukkelijke, milde combinatie waar iedereen van zal smullen.

VOOR 4 STUKS

2½ TL	GELATINEPOEDER
2,4 DL	KARNEMELK
2,4 DL	SLAGROOM
80 ML	HONING, PLUS EXTRA OM TE SERVEREN
½ TL	VANILLE-EXTRACT
	VERSGEMALEN ZWARTE PEPER, VOOR DE GARNERING (NAAR WENS)

Roer in een kommetje de gelatine door de karnemelk. Zet apart.

Roer intussen in een kleine steelpan met dikke bodem de slagroom, honing en het vanille-extract door elkaar. Breng het mengsel zachtjes aan de kook en draai het vuur uit.

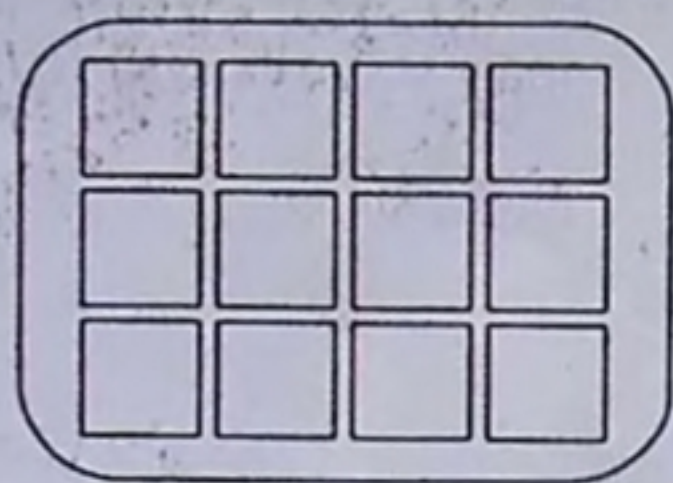
Voeg de karnemelk met de geweekte gelatine toe en roer tot de gelatine vol-

ledig is opgelost. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een maatbeker of kan met schenktuit.

Schenk het mengsel voorzichtig in een siliconen ijsbakjesvorm en verdeel het daarbij gelijkmatig over 4 grote vakjes. Zet de vorm in de koelkast en laat de puddinkjes 3-4 uur opstijven, of tot ze stijf zijn, maar nog wel wat wiebelig.

Dompel voor het serveren de onderkant van de vorm 10 seconden in heet water. Haal de panna cotta's heel voorzichtig uit de vorm en verdeel ze over 4 borden. Besprenkel de panna cotta's met honing en bestrooi naar wens met zwarte peper.





Ijssandwiches

Ijssandwiches zijn de perfecte combinatie van de twee lekkerste zoete traktaties die er zijn: ijs en koekjes. Elke combinatie van ijs en koekjes is mogelijk, dus experimenteer vooral tot je je favoriete sandwich hebt gevonden. Maak deze verrukkelijke kleine blokjes nog mooier en doop ze in gemalen nootjes, sprinkles, vlokken of hagelslag - de mogelijkheden zijn eindeloos. Deze lekkernijen zijn in de vriezer tot 3 maanden houdbaar.



IJssandwiches

met vanille en biscuitjes

Met slechts vijf ingrediënten en een ijsblokjesvorm draai je een eenvoudige snack in elkaar die nog lekkerder is dan de som van de delen. Rol deze klassieke combi door kleurrijke sprinkles - gegarandeerd een grote hit op verjaardagsfeestjes.

VOOR 12 IJSSANDWICHES

12	VOLKOREN BISCUITJES, VERKRUIMELD (CA. 1 MOK KRUIMELS)
2 EL	SUIKER
4 EL	GESMOLTEN BOTER
225 G	VANILLE-IJS, ZACHT
50 G	SPRINKLES, VOOR DE GARNERING (NAAR WENS)

Roer in een kom de koekkrumels, suiker en gesmolten boter door elkaar. Roer tot het mengsel op vochtig zand lijkt.

Schep een volle theelepel van het mengsel in 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm. Druk het mengsel met je vingers goed aan.

Zet de vorm 5 minuten in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Verdeel het vanille-ijs gelijkmatig over de vakjes. Strijk met de bolle kant van een lepel de bovenkant glad en zorg dat er nog wat ruimte overblijft voor een laagje koekkrumels. Zet de vorm 1 uur in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Schep een volle theelepel van het overgebleven koekkrumelmengsel op het vanille-ijs in elk vakje

Druk het mengsel met je vingers voorzichtig aan en verdeel het gelijkmatig.

Zet de vorm nog 2 uur in de vriezer en druk de sandwiches dan voorzichtig uit de vorm. Strooi voor het serveren de sprinkles (als je die gebruikt) op een bord en rol de sandwiches erdoor.

Ijs sandwiches
met vanille
en biscuitjes





IJssandwiches

met gember

en groene thee

Groenethee-ijs of matcha-ijs is verkrijgbaar bij sommige toko's en goed gesorteerde supermarkten, maar als je het niet kunt krijgen, kun je ook een andere smaak ijs gebruiken. Enkele smaken die een heerlijke combinatie vormen met gemberkoekjes zijn aardbeien-, citroen- en perzikij.

VOOR 12 IJSSANDWICHES

- 25 KLEINE GEMBERKOEKJES, VERKRUIMELD (CA. 1 MOK KRUIMELS)
- 4 EL BOTER OF KOKOSOLIE, GESMOLTEN
- 225 G GROENETHEE-IJS OF MATCHA-IJS, ZACHT

Roer in een kom de koekkrumels en de gesmolten boter of kokosolie door elkaar. Roer tot het mengsel op vochtig zand lijkt.

Schep een volle theelepels van het mengsel in 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm. Druk het mengsel met je vingers goed aan. Zet de vorm 5 minuten in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Verdeel het ijs gelijkmatig over de vakjes. Strijk met de bolle kant van een lepel de bovenkant glad en zorg dat er nog wat ruimte overblijft voor een laagje koekkrumels. Zet de vorm 1 uur in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Schep een volle theelepels van het overgebleven

koekkrumelmengsel op het vanille-ijs in elk vakje. Druk het mengsel met je vingers voorzichtig aan en verdeel het gelijkmatig.

Zet de vorm nog ten minste 2 uur in de vriezer en druk de sandwiches voor het serveren voorzichtig uit de vorm.



IJssandwiches

met pindakaas en chocolade

Van alle recepten in dit boek waarin pindakaas en chocolade worden verwerkt, is dit misschien wel mijn favoriet. Voor een nog lekkerder resultaat kun je de geroosterde pinda's mengen met een beetje bruine suiker en kaneel.

VOOR 12 IJSSANDWICHES

12	PINDAKOEKJES, GROF GEMALEN (CA. 1 MOK KRUIMELS)
4 EL	BOTER OF KOKOSOLIE, GESMOLTEN
225 G	CHOCOLADE-IJS, ZACHT
75 G	GEZOUTEN PINDA'S, FIJNGEHAKT

Meng in een kom de koekkrumels met de gesmolten boter of kokosolie. Roer tot het mengsel op vochtig zand lijkt.

Schep een volle theelepel van het mengsel in 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm. Druk het mengsel met je vingers goed aan. Zet de vorm 5 minuten in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Verdeel het ijs gelijkmatig over de vakjes. Strijk met de bolle kant van een lepel de bovenkant glad en zorg dat er nog wat ruimte overblijft voor een laagje koekkrumels. Zet de vorm 1 uur in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Schep een volle theelepel van het overgebleven koekkrumelmengsel op

het vanille-ijs in elk vakje. Druk het mengsel met je vingers voorzichtig aan en verdeel het gelijkmatig.

Zet de vorm nog ten minste 2 uur in de vriezer en druk de sandwiches voorzichtig uit de vorm. Strooi voor het serveren de gehakte pinda's op een bord en rol de sandwiches erdoor.

IJssandwiches

met

banaan

Banaan en vanille vormen een klassiek duo en bovendien zijn bananen het hele jaar door goed verkrijgbaar. Je kunt ook een andere smaak ijs of koekjes kiezen; banaan gaat ook uitstekend samen met bijvoorbeeld chocolade, karamel of kokos.

VOOR 12 IJSSANDWICHES

20	DUNNE VANILLEKOEKJES, VERKRUIMELD (CA. 1 MOK KRUIMELS)
4 EL	GESMOLTEN BOTER
1	BANAAN, IN 12 PLAKJES
225 G	VANILLE-IJS, ZACHT

Meng in een kom de koekkrumels met de gesmolten boter. Roer tot het mengsel op vochtig zand lijkt.

Schep een volle theelepels van het mengsel in 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm. Druk het mengsel met je vingers goed aan. Zet de vorm 5 minuten in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Leg een plakje banaan in elk vakje en verdeel het ijs er gelijkmatig over. Strijk met de bolle kant van een lepel de bovenkant van het ijs glad en zorg dat er nog wat ruimte overblijft voor een laagje koekkrumels. Zet de vorm 1 uur in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Schep een volle theelepels van het overgebleven koekkrumelmengsel op het vanille-ijs in elk vakje. Druk het mengsel met je vingers voorzichtig aan en verdeel het gelijkmatig.

Zet de vorm nog ten minste 2 uur in de vriezer en druk de sandwiches voorzichtig uit de vorm.

IJssandwiches

met chocolade en pistachenoten

Verkruimelde knapperige chocoladekoekjes vormen de perfecte basis voor deze ijssandwiches. Rol de sandwiches vlak voor het serveren door de fijngehakte pistachenoten, zodat ze een heerlijk krokant laagje krijgen.

VOOR 12 IJSSANDWICHES

20	DUNNE CHOCOLADEKOEKJES. VERKRUIMELD (CA. 1 MOK KRUIMELS)
4 EL	BOTER OF KOKOSOLIE, GESMOLTEN
225 G	VANILLE- OF PISTACHE-IJS. ZACHT
75 G	PISTACHENOTEN, FIJNGEHAKT

Meng in een kom de koekkrumels met de gesmolten boter of kokosolie. Roer tot het mengsel op vochtig zand lijkt

Schep een volle theelepels van het mengsel in 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm. Druk het mengsel met je vingers goed aan. Zet de vorm 5 minuten in de vriezer.

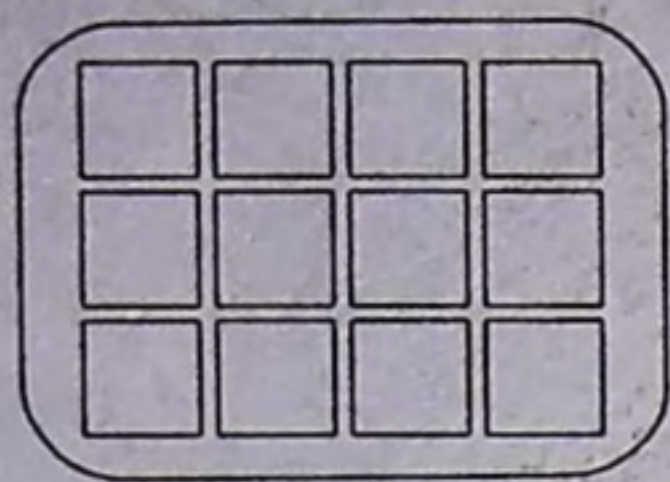
Haal de vorm uit de vriezer. Verdeel het ijs gelijkmatig over de vakjes. Strijk met de bolle kant van een lepel de bovenkant glad en zorg dat er nog wat ruimte overblijft voor een laagje koekkrumels. Zet de vorm 1 uur in de vriezer.

Haal de vorm uit de vriezer. Schep een volle theelepels van het overgebleven koekkrumelmengsel op

het ijs in elk vakje. Druk het mengsel met je vingers voorzichtig aan en verdeel het gelijkmatig.

Zet de vorm nog ten minste 2 uur in de vriezer en druk de sandwiches voorzichtig uit de vorm. Strooi voor het serveren de fijngehakte pistachenoten op een bord en rol de ijssandwiches erdoor.





Gepofte-rijstblokjes

Blokjes van gepofte rijst zijn zeer eenvoudig om te maken en ontzettend lekker. In de Verenigde Staten zijn ze een populaire kindertraktatie en worden ze Rice Krispie treats genoemd. Ze worden gemaakt van een mengsel van gepofte rijst, boter en marshmallows. Van oorsprong zijn deze lekkernijen vierkant, dus is een ijsblokjesvorm de ideale mal om ze in te bereiden. Dit hoofdstuk bevat recepten met traditionele smaken en meer gedurfde, volwassen combinaties, zoals tahin met zeezout en frambozen met amandelen. Laat je fantasie de vrije loop en bedenk gerust je eigen combinaties. Gewikkeld in plasticfolie en op kamertemperatuur kun je de rijstblokjes enkele dagen bewaren en in de koelkast zijn ze nog wat langer houdbaar.



Donut- rijstblokjes

In deze zoete rijstblokjes komen alle verrukkelijke smaken van een donut samen. De aardbeienjam en gekleurde sprinkles maken ze extra feestelijk. Voor de echte zoetekauwen onder ons.

VOOR 12 STUKS

50 G	GEPOFTE ONTBIJTGRANEN VAN RIJST
2 EL	BOTER
12	MARSHMALLOWS
¼ TL	VANILLE-EXTRACT
¼ TL	GROF ZEEZOUT
400 G	AARDBEIENJAM
50 G	SPRINKLES

Doe de gepofte rijst in een grote kom en zet apart.

Smelt de boter in een kleine steelpan met dikke bodem. Voeg zodra de boter is gesmolten de marshmallows, het vanille-extract en het zout toe. Verwarm het mengsel al roerend op laag vuur tot alle ingrediënten zijn gesmolten en goed zijn gemengd.

Schep het mengsel met een rubberen spatel uit de pan in de kom met de gepofte rijst en roer alles goed door elkaar.

Verdeel de helft van het mengsel gelijkmatig over 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm. Verdeel de aardbeienjam erover.

Verdeel de rest van het rijstmengsel over de vakjes en bestrooi tot slot met wat sprinkles. Zet de vorm in de koelkast en laat de hapjes voor het serveren volledig afkoelen.

Rijstblokjes

met pindakaas en chocolade

Chocolade vormt de basis voor deze lekkere rijstblokjes met pindakaas. Het zijn energierepen en nagerechten in één, die bij iedereen in de smaak zullen vallen. Je kunt voor de variatie in plaats van pindakaas ook een andere notenpasta nemen, zoals amandelpasta.

VOOR 12 STUKS

85 G	PURE CHOCOLADE, GEHAKT
3 EL	BOTER
50 G	GEPOFTE ONTBIJTGRANEN VAN RIJST
12	MARSHMALLOWS
65 G	PINDAKAAS
¼ TL	VANILLE-EXTRACT
¼ TL	GROF ZEEZOUT

Doe de stukjes chocolade in een hittebestendige kom en meng ze met 1 el van de boter. Zet de kom op een pan met zacht kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Smelt de chocolade onder af en toe roeren. Haal de kom van de pan. Je kunt de chocolade ook in de magnetron smelten: verwarm steeds 10 seconden en roer tussentijds, tot de chocolade volledig gesmolten is.

Verdeel de gesmolten chocolade gelijkmatig over 12 vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm. Zet de vorm meteen in de vriezer en laat de chocolade 10 minuten koelen.

Doe intussen de gepofte rijst in een grote kom en zet apart.

Smelt in een pan met dikke bodem de 2 overgebleven eetlepels boter. Voeg zodra de boter is gesmolten de marshmallows, pindakaas, het vanille-extract en zout toe. Verwarm het mengsel

al roerend op laag vuur tot alle ingrediënten zijn gesmolten en goed zijn gemengd.

Schep het mengsel met een rubberen spatel uit de pan in de kom met de gepofte rijst en roer alles goed door elkaar.

Schep het mengsel in de siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over de 12 vakjes. Zet de vorm in de koelkast en laat de hapjes voor het serveren volledig afkoelen.



Rijstblokjes

met tahin

en zeezout

Tahin is heerlijk met chocolade (zie het recept op blz. 20), maar smelt ook uitstekend samen met marshmallows en boter, met als resultaat heerlijk romige rijstblokjes. Rooster het sesamzaad en gebruik zeezoutvlokken van goede kwaliteit voor een nog beter resultaat.

VOOR 12 STUKS

50 G	GEPOFTE ONTBIJTGRANEN VAN RIJST
2 EL	BOTER
12	MARSHMALLOWS
60 G	TAHIN
¼ TL	VANILLE-EXTRACT
⅛ TL	GEMALEN KARDEMOM
¼ TL	GROF ZEEZOUT
1 EL	SESAMZAAD (BIJ VOORKEUR GEROOSTERD IN EEN DROGE KOEKENPAN)

Doe de gepofte rijst in een grote kom en zet apart.

Smelt de boter in een kleine steelpan met dikke bodem en voeg de marshmallows, tahin, het vanille-extract en de kardemom toe. Verwarm het mengsel al roerend op laag vuur

tot alle ingrediënten zijn gesmolten en goed zijn gemengd.

Schep het mengsel met een rubberen spatel uit de pan in de kom met de gepofte rijst en roer alles goed door elkaar.

Schep het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Zet de vorm in de koelkast en laat de hapjes voor het serveren volledig afkoelen.

Rijstblokjes

met frambozen

en amandelen

Geloof het of niet, maar gevriesdroogde frambozen zijn voor dit recept geschikter dan verse. Maal de gevriesdroogde frambozen in de keukenmachine tot een fijn poeder, zodat de heerlijke frambozensmaak zich optimaal kan mengen met de gepofte rijst. Het amandel-extract geeft deze klassieker een modern tintje.

VOOR 12 STUKS

50 G	GEPOFTE ONTBIJTGRANEN VAN RIJST
75 G	GEVRIESDROOGDE FRAMBOZEN, GEMALEN
2 EL	BOTER
12	MARSHMALLOWS
¼ TL	AMANDEL-EXTRACT
¼ TL	GROF ZEEZOUT

Meng in een grote kom de gepofte rijst met de gemalen frambozen. Zet apart.

Smelt de boter in een kleine steelpan met dikke bodem en voeg de marshmallows, het amandel-extract en zout toe.

Verwarm het mengsel al roerend op laag vuur tot alle ingrediënten zijn gesmolten en goed zijn gemengd.

Schep het mengsel met een rubberen spatel uit de pan in de kom met de gepofte rijst en frambozen en roer alles goed door elkaar

Schep het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en verdeel het gelijkmatig over 12 vakjes. Zet de vorm in de koelkast en laat de hapjes voor het serveren volledig afkoelen.



Rijstblokjes
met frambozen
en amandelen



A

Aardbeien

Aardbei-jellyblokjes 37, 38

Donut-rijstblokjes 83

Ananas

Pina colada-jellyblokjes 34, 35

Arnold Palmer-jellyblokjes 31

B

Banaan

IJssandwiches met banaan 79

Bessen en rode vruchten

Aardbei-jellyblokjes 37, 38

Cheesecakeblokjes met geitenkaas
en bosbessen 60, 61

Donut-rijstblokjes 83

Ice pops met perzik en framboos
50, 51

Ontbijtijsjes 41, 43

Rijstblokjes met frambozen en
amandelen 87, 88

C

Cheesecakeblokjes

met geitenkaas en bosbessen 60,
61

met mango en gember 57

met mokka 62, 63

met vanille en frambozen 58, 59

Chocoblokjes

met sinaasappel en hazelnoot 21

met tahin 19, 20

met vruchten en noten 18, 19

Mexicaanse chocoblokjes 17

Witechocoblokjes met macadamia-
noten en kokos 22, 23

Chocolade

Cheesecakeblokjes met mokka
62, 63

Chocoladetruffels met kokos 25

Chocoladetruffels met pepermunt
26, 27

Chocoladetruffels met pindakaas en
pretzels 28, 29

IJssandwiches met chocolade en
pistachenoten 80, 81

IJssandwiches met pindakaas en
chocolade 78

Rijstblokjes met pindakaas en
chocolade 84, 85

Yoghurtijsjes met chocolade en
amandelboter 44

Citroen

Arnold Palmer-jellyblokjes 31

Ijsblokjes met citroen 13, 14

D

Donut-rijstblokjes 83

F

Framboos

Cheesecakeblokjes met vanille en frambozen 58, 59

Ice pops met perzik en framboos 50, 51

Rijstblokjes met frambozen en amandelen 87, 88

Fruit zie ook Bessen en rode vruchten

Chocoblokjes met vruchten en noten 18, 19

G

Gember

Cheesecakeblokjes met mango en gember 57

Yoghurtijsjes met ahornsiroop en specerijen 45

Ijssandwiches met gember en groene thee 76, 77

Grapefruit

Jellyblokjes van grapefruit met rozemarijn 32, 33

Granola

Ontbijt-ijsjes 41, 43

Groene thee

Ijssandwiches met gember en groene thee 76, 77

Matcha latte-blokjes 11, 14

Panna cotta met groene thee 68

I

Ijsblokjes

Ijskoffieblokjes 11, 14

Matcha latte-blokjes 11, 14

met citroen 13, 14

met munt 13, 15

Ice pops

Limoentaart-ice pops 53, 54

met kokos en chai-thee 52

met perzik en framboos 50, 51

van Vietnamese koffie 49

Ijssandwiches

met banaan 79

met chocolade en pistachenoten 80, 81

met gember en groene thee 76, 77

met pindakaas en chocolade 78

met vanille 73, 74

J

Jellyblokjes

Aardbei-jellyblokjes 37, 38

Arnold Palmer-jellyblokjes 31

Pina colada-jellyblokjes 34, 35

Romige jellyblokjes 36

van grapefruit met rozemarijn 32, 33

K

Kaneel

Ice pops van Vietnamese koffie 49

Yoghurtijsjes met ahornsiroop en specerijen 45

Mexicaanse chocoblokjes 17

Koffie

Cheesecakeblokjes met mokka 62, 63

Ijskoffieblokjes 11, 14

Ice pops van Vietnamese koffie 49

Kokos

Chocoladetruffels met kokos 25

Ice pops met kokos en chai-thee 52

Panna cotta met kokos en passievrucht 69

Pina colada-jellyblokjes 34, 35
Wittechocoblokjes met macadamia-
noten en kokos 22, 23

L

Limoen

Limoentaart-ice pops 53, 54

M

Mango

Cheesecakeblokjes met mango en
gember 57

Mango lassi-ijsjes 46, 47

Marshmallows

Donut-rijstblokjes 83

Rijstblokjes met frambozen en
amandelen 87, 88

Rijstblokjes met pindakaas en
chocolade 84, 85

Rijstblokjes met tahin en zeezout
86

Matcha

IJssandwiches met gember en
groene thee 76, 77

Matcha latte-blokjes 11, 14

Panna cotta met groene thee 68

Mexicaanse chocoblokjes 17

Munt/pepermunt

Chocoladetruffels met pepermunt
26, 27

Ijsblokjes met munt 13, 15

N

Noten

Chocoblokjes met vruchten en
noten 18, 19

Chocoblokjes met sinaasappel en
hazelnoot 21

IJssandwiches met chocolade en
pistachenoten 80, 81

Wittechocoblokjes met macadamia-
noten en kokos 22, 23

O

Ontbijt-ijsjes 41, 43

P

Panna cotta

met gezouten karamel 66, 67

met groene thee 68

met karnemelk en honing 70, 71

met kokos en passievrucht 69

met vanille 65

Pepermunt zie munt

Pindakaas

Chocoladetruffels met pindakaas en
pretzels 28, 29

IJssandwiches met pindakaas en
chocolade 78

Rijstblokjes met pindakaas en
chocolade 84, 85

Pinda's

IJssandwiches met pindakaas en
chocolade 78

Mexicaanse chocoblokjes 17

Pistachenoten

Chocoblokjes met vruchten en
noten 18, 19

IJssandwiches met chocolade en
pistachenoten 80, 81

R

Rijstblokjes

- Donut-rijstblokjes 83
- met frambozen en amandelen 87, 88
- met pindakaas en chocolade 84, 85
- met tahin en zeezout 86

Rode vruchten zie Bessen en rode vruchten

Romige jellyblokjes 36

Roomkaas

- Cheesecakeblokjes met geitenkaas en bosbessen 60, 61
- Cheesecakeblokjes met mango en gember 57
- Cheesecakeblokjes met mokka 62, 63
- Cheesecakeblokjes met vanille en frambozen 58, 59

S

Sesamzaad

- Chocoblokjes met tahin 19, 20
- Rijstblokjes met tahin en zeezout 86
- Yoghurtijsjes met ahornsiroop en specerijen 45

Sinaasappel

- Chocoblokjes met sinaasappel en hazelnoot 21
- Romige jellyblokjes 36

T

Tahin

- Chocoblokjes met tahin 19, 20
- Rijstblokjes met tahin en zeezout 86

Thee

- Arnold Palmer-jellyblokjes 31
- Ice pops met kokos en chai-thee 52
- Ijssandwiches met gember en groene thee 76, 77
- Matcha latte 11, 14
- Panna cotta met groene thee 68

Truffels

- Chocoladetruffels met kokos 25
- Chocoladetruffels met pepermint 26, 27
- Chocoladetruffels met pindakaas en pretzels 28, 29

V

Vanille

- Cheesecakeblokjes met vanille en frambozen 58, 59
- Ijssandwiches met vanille en biscuitjes 73, 74
- Panna cotta met vanille 65

W

Wittechocoblokjes met macadamia-noten en kokos 22, 23

Y

Yoghurtijsjes

Mango lassi-ijsjes 46, 47

met ahornsiroop en specerijen 45

met chocolade en amandelboter 44

Ontbijt-ijsjes 41, 43



Olivia Mack McCool is foodstylist, ontwikkelt recepten en schrijft kookboeken. Haar werk wordt beïnvloed door haar opleiding bij Le Cordon Bleu in Parijs en de kleurrijke foodscene van New York, en is verschenen in kookboeken, tijdschriften en reclamecampagnes. Als ze niet op locatie of aan het schrijven is, bevindt ze zich in de keuken, waar ze graag kookt voor vrienden en familie.

40 RECEPTEN VOOR ZOETE LEKKERNIEN UIT EEN SILICONEN IJSBLOKJESVORM – ZONDER OVEN

Haal jij alles uit je ijsblokjesvorm? Behalve ijsblokjes kun je deze handige vorm gebruiken voor het bereiden van allerlei verrukkelijke nagerechten. Met deze snelle, eenvoudige en kindvriendelijke recepten zijn zoete lekkernijen in een handomdraai gemaakt. Maak zelf snel en eenvoudig vrolijke snacks voor verjaardagsfeestjes, verfrissende verrassingen voor in de zomer of gewoon indrukwekkende verwennerijen voor na een etentje.



chocoblokjes met een smaakje
ijsblokjes met een smaakje
Gepofte-rijstblokjes
chocoladetruffels
cheesecakeblokjes
ijssandwiches
panna cotta
yoghurtijsjes
jellyblokjes
ice pops



9 789048 318438