



onze desserts



*Kwaliteit is het beste recept.*



## Ontdek ons gamma smakelijke desserts!

U hebt zin in een heerlijke chocolade cake, een pannenkoek met gekarameliseerde appel of een charlotte met frambozen? Geen probleem! Met Dr. Oetker zijn alle desserts zo lekker en gemakkelijk te bereiden dat elk dessert een waar feest wordt! Niets houdt u dus tegen om ze allemaal te proberen. Ontdek nu snel onze nieuwe desserts in dit receptenboekje en verras uw familie en vrienden.

## De beste ingrediënten voor een optimaal bakresultaat.

Dr. Oetker gebruikt alleen de allerbeste ingrediënten. Bovendien worden de ingrediënten van elk recept zorgvuldig afgewogen. Zo geeft u een extra fijne smaak aan uw desserts.

Het juiste recept voor iedereen: dankzij de voortreffelijke recepten in dit boekje kan iedereen, van beginner tot expert, in een handomdraai het perfecte dessert op tafel zetten om zijn gasten te verwennen.

Wij wensen u alvast veel plezier bij het ontdekken, bereiden en proeven van deze recepten! Hebt u een vraag? Aarzel dan zeker niet en contacteer onze consumentendienst op het nummer 0800/90.307 of via email: [info@oetker.be](mailto:info@oetker.be)

Zoekt u nog meer lekkere recepten? Surf dan naar onze website: [www.oetker.be](http://www.oetker.be)

Met vriendelijke groeten.

*Ingrid Neven*

Ingrid Neven  
Verantwoordelijke Consumentendienst Dr. Oetker België



Deze symbolen geven de moeilijkheidsgraad weer van de verschillende recepten:

- Gemakkelijk te maken
- Beetje oefening nodig
- Vergt enige kunde

Volg bij het bakken steeds de gebruiksaanwijzing van uw oven. Wij garanderen u dat alle recepten lukken. Op voorwaarde dat u de originele ingrediënten van Dr. Oetker gebruikt.

## Eindelijk een pudding met natuurlijke vanillesmaak.

Charlotte met frambozen en frambozensaus



**Ingrediënten voor 4 personen**

- 150ml melk
- 2 eidooiers
- 80g suiker
- 20g Dr. Oetker Puddingpoeder Vanille
- 250ml room
- 2 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
- 100ml frambozensaus
- 1 bakje frambozen
- 4 dunne, krokante koekjes

### Bereiding

- Breng de melk aan de kook met 3/4 van de frambozensaus.
- Klop de eidooiers met de suiker op en meng er daarna voorzichtig het puddingpoeder onder.
- Voeg het mengsel toe aan de kokende melk. Laat dit, onder voortdurend roeren, kort koken.
- Laat de gelatineblaadjes een paar minuutjes weken in koud water. Haal ze uit het water, knijp ze uit en meng ze onder de pudding.
- Laat de pudding afkoelen. Roer regelmatig om tijdens het afkoelen.
- Klop de room op en meng deze voorzichtig onder de afgekoelde pudding.
- Vul 4 charlottevormpjes met de crème en laat ze een nachtje rusten in de koelkast.
- Ontvorm de charlottes door de charlottevormpjes kort omgekeerd onder stromend warm water te houden en stort ze op koude borden.
- Versier met een paar frambozen, de resterende frambozensaus en een krokant koekje.

## Een paar gram Vanillesuiker Bourbon maakt het verschil.

Bavarois met vanillesuiker en mangosaus



**Ingrediënten voor 4 personen**

- 250ml melk
- 2 eidooiers
- 1 zakje Dr. Oetker Vanille Suiker "Bourbon"
- 90g suiker
- 20g Dr. Oetker Puddingpoeder Vanille
- 250ml room
- 200ml mangosaus
- Enkele rode vruchten als versiering

### Bereiding

- Breng de melk aan de kook.
- Klop de eidooiers met de suiker en de vanillesuiker op. Meng er daarna voorzichtig het puddingpoeder onder.
- Voeg dit mengsel toe aan de kokende melk en laat dit, onder voortdurend roeren, kort koken.
- Laat afkoelen en roer regelmatig om.
- Klop de room op tot hij halfvloeibaar is en roer deze voorzichtig door de afgekoelde pudding.
- Doe in elk cocktailglas een laagje mangosaus, vervolgens een laagje bavarois, opnieuw een laagje mangosaus en tot slot een laagje bavarois.
- Plaats gedurende een paar uren in de koelkast. Versier net voor het opdienen met enkele rode vruchten.



## De zachte chocoladecake met de intense smaak van chocolade.

### Chocoladegebakje met chocoladecrème



#### Ingrediënten voor 4 personen

##### Voor de chocoladecake

- 1 Dr. Oetker Mix voor Chocolate Cake
- 2 eieren
- 150g boter
- 250ml melk

##### Voor de chocoladecrème

- 250ml melk
- 2 eidooiers
- 110g suiker
- 20g Dr. Oetker Puddingpoeder Chocolate
- 250ml room
- 2 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
- 1 zakje cocoa glazuur (zit in de verpakking van Dr. Oetker Mix voor Chocolate Cake)

#### Bereiding van de cake

- Doe de deegmix, de boter, de eieren en de melk in een mengkom. Klop dit met de mixer eerst op de laagste stand en daarna op de hoogste stand in ongeveer 3 minuten tot een glad beslag.
- Vet een bakplaat in en leg er een vel bakpapier op.
- Spreid het deeg gelijkmatig uit over de bakplaat en bak gedurende 10 tot 12 minuten op 175°C.
- Laat de cake afkoelen op een rooster.

#### Bereiding van de chocoladecrème

- Breng de melk aan de kook.
- Klop de eidooiers met de suiker op. Meng er daarna voorzichtig het puddingpoeder onder.
- Voeg het mengsel toe aan de kokende melk en laat, onder voortdurend roeren, kort koken.

- Laat de gelatineblaadjes een paar minuutjes weken in koud water. Haal ze uit het water, knijp ze uit en meng ze onder de pudding.
- Laat afkoelen en roer regelmatig om.
- Klop ondertussen de room op tot deze halfvloeibaar is en roer voorzichtig onder de pudding.

#### Afwerking

- Verdeel de cake in twee gelijke rechthoeken.
- Smeer op één rechthoek een flinke laag chocoladecrème.
- Bedek de chocoladecrème met de tweede rechthoek.
- Verwarm het cocoa glazuur zoals vermeld op de verpakking en versier de bovenkant van de cake daarmee.
- Verwijder de randjes van de cake zodat u een mooie rechthoek bekomt.
- Laat enkele uren afkoelen in de koelkast.
- Snijd voor het opdienen de cake in individuele porties en leg op elk bord een 'gebakje'.



## Combineer de lichtheid van crèmepudding met de heerlijke smaak van aardbeien.

Parfait van Saroma met  
aardbeien en crème anglaise



**Ingrediënten voor 4 personen**

### Voor de parfait

- 1 pakje Dr. Oetker Saroma Aardbeien
- 4 eidooiers
- 120g suiker
- 300ml room
- 500ml melk
- 125g aardbeien

### Voor de crème anglaise:

- 125ml melk
- 20g suiker
- 2 eidooiers
- 1 afgestreken koffielepel Dr. Oetker Puddingpoeder Vanille
- ½ Dr. Oetker Vanillestokje

### Bereiding van de parfait

- Klop de eidooiers met de suiker tot u een smeuïge, witgele crème bekomt.
- Bereid de Saroma met de melk zoals vermeld op de verpakking. Meng deze voorzichtig onder het mengsel van eidooiers en suiker.
- Klop de room op tot deze halfvloeibaar is en roer deze voorzichtig doorheen het mengsel.
- Vul hiermee een kleine cakevorm en laat een nacht bevriezen in de diepvriezer.

### Bereiding van de crème anglaise

- Snijd ½ vanillestokje in de lengte door en leg dit in de melk. Breng de melk aan de kook.
- Klop de eidooiers met de suiker op tot een witgele massa. Roer het puddingpoeder door het mengsel.
- Voeg het mengsel toe aan de kokende melk en laat onder voortdurend roeren kort doorkoken.
- Zeef door een fijne puntzeef om het vanillestokje te verwijderen en laat afkoelen.

### Afwerking

- Verwijder de parfait uit de cakevorm door deze kort omgekeerd onder stromend warm water te houden. Stort uit op een snijplank.
- Leg op elk bord een plakje parfait. Versier met crème anglaise en enkele aardbeien.



## Magisch! Overheerlijke pannenkoeken, klaar in een handomdraai.

Pannenkoeken met  
gekarameliseerde  
appelschijfjes en vanille-ijs



### Ingrediënten voor 4 personen

- 1 Dr. Oetker Mix voor Pannenkoeken (in een shaker)
- 400ml melk
- 2 appelen
- 1 zakje Dr. Oetker Gevanillineerde Suiker
- 40g suiker
- 40g boter
- 4 bolletjes vanille-ijs

### Bereiding

- Bereid het pannenkoekenbeslag zoals vermeld op de verpakking.
- Snijd de ongeschilde appelen in 8 en verwijder het klokhuis.
- Neem de helft van de boter en bak hiermee 8 pannenkoeken. Houd deze warm (b.v. in de oven).
- Doe de rest van de boter in een pan en bak daarin de appelschijfjes op een matig vuur. Bestrooi ze met suiker en gevanillineerde suiker en laat ze even karameliseren.
- Verwarm 4 borden. Leg twee warme pannenkoeken op elk bord.
- Versier met appelschijfjes, giet er de karamelsaus van de gebakken appeltjes over en werk af met een bolletje vanille-ijs.

