

Puddingvlaai met kruimels

1 basisrecept deeg

Kruimels:

- 200 gram bloem
- 150 gram roomboter of margarine
- 150 gram suiker

Gebruik boter die licht gekoeld is.

Doe alle ingrediënten bij elkaar in een kom.

Snij met twee messen de boter in kleine stukjes.

Wrijf vervolgens met koele handen het mengsel tot kruimels.

Zet in koelkast tot gebruik.

Kokoskruimels:

- 150 gram kokos
- 100 gram bloem
- 150 gram margarine
- 150 gram suiker

Zie boven voor bereiding.

Pudding:

- 4 dl volle melk
- 35 gram suiker
- 35 gram custard

Giet de custard met de suiker in een diep bord. Giet er een beetje van de koude melk bij en roer het mengsel helemaal glad.

Breng de resterende melk ondertussen aan de kook en giet het custardmengsel bij de kokende melk en roer glad.

Neem van het vuur, strooi een dun laagje suiker over de custardvla (dit voorkomt velvorming) en laat afkoelen.

Verdeel het gistdeeg over de plaat, prik in en strijk de rand af met ei.

Verdeel de pudding over de vlaibodem en strooi er de kruimels overheen.

20 minuten bakken bij 200 °C.

Kersenvlaai met raster

Deeg maken zoals bekend.

Kersen binden (zie recept Kersenvlaai met kruimels).

Driekwart van het deeg gebruiken om de bodem te maken en beleg deze met de kersen.

Rol het overgebleven deeg dun uit en gebruik een speciale vorm voor het raster.

Maak de deegrand van de vlaai met water nat. Leg het raster op de vlaai en druk vast op de deegrand van de vlaai. Strijk de rand van de vlaai en het raster af met losgeklopt eimengsel. Strooi over de rand en het raster suiker.

Bak de vlaai.

Gistdeeg

- 230 gram bloem
- 15 gram verse gist
- 0,75 dl melk
- 55 gram margarine bijv. Bleu Band
- 25 gram suiker
- vingergreep zout
- 1 losgeklopt ei

Neem een kommetje en verkruiemel de gist hierin.

Verwarm de melk tot lauwwarm en giet ongeveer $\frac{1}{4}$ van de melk bij de gist.

Roer tot de gist is opgelost.

Giet de bloem in een diepe kom voor machinale verwerking of strooi de bloem op het aanrecht voor kneden met de hand.

Maak in het midden een kuiltje en giet hierin het gistmengsel, de helft van het losgeklopt ei en de overgebleven melk. Leg de margarine en de suiker er boven op. Strooi het zout langs de buitenrand van de bloem.

Zet de machine aan en kneed tot er een soepel deeg ontstaat.

Met de hand: Kneed met de hand vanuit het midden door de gist en de melk te mengen met de bloem.

Neem steeds meer van de omringende bloem erbij en meng alle ingrediënten door elkaar.

Als het deeg te slap is voeg dan extra bloem toe. Is het deeg te stijf voeg dan wat extra lauwe melk toe.

Leg het deeg vervolgens in een kom en dek af met een vochtige doek of laat het deeg rijzen in een emmer met deksel op een warme tochtvrije plek.

Laat het deeg rijzen tot het minstens in volume verdubbeld is.

Kneed het deeg door totdat alle lucht eruit is.

Uitrollen en in ingevette bakplaat leggen. Bodem inprikken met vork en rand afstrijken met losgeklopt ei (meng eerst enkele eetlepels water door het ei, om te verdunnen).

Vulling erover verdelen en 20-25 min. bakken in het midden van een voorverwarmde oven op 190-200 °C.

De vlaai is gaar als het deeg loslaat van de rand.

Uit de oven halen en direct uit de plaat halen, laten afkoelen op een rooster.

Pruimenvlaai

1 basisrecept deeg

Pruimenvulling:

- 1 kg verse pruimen
- 2 à 3 eetlepels suiker
- 1 beschuit

Was de pruimen en snijd ze (afhankelijk van de grootte) doormidden of in vier stukken. Deeg uitrollen, in plaat leggen, inprikken, rand afstrijken met ei en verkrumelde beschuit over de bodem verdelen. Pruimen op de vlaai leggen en afbakken. Eventueel met suiker en/of kaneel bestrooien.

Gemengd fruitvlaai

1 basisrecept deeg

1 basisrecept pudding

1 blik gemengd fruit

wat vers fruit zoals kiwi, banaan etc.

1 zakje taartina dr. Oetker

Deeg maken en beleggen met de pudding en vlaai bakken volgens vaste procedure. Blik fruit laten uitlekken. Vlaai laten afkoelen. Fruit over vlaai verdelen, vers fruit ertussen verdelen en afmaken met afdekgelei van Taartina.

Aardbeievlaai

1 basisrecept deeg

1 basisrecept pudding

500 gram verse aardbeien

suiker

1 zakje taartina

Deeg maken en beleggen met de pudding. Vlaai bakken volgens vaste procedure. Aardbeien wassen en schoonmaken. Aardbeien halveren en op de vlaai leggen. Vanuit de buitenrand naar binnen werken. Suiker erover strooien. Taartina aanmaken en over de vlaai verdelen.

Schuimvlaai

Basisrecept deeg

Basisrecept vulling bijv kersen, kruisbessen of aalbessen

Schuim:

- 4 eiwitten
- 125 gram suiker
- beetje citroensap

Klop de 4 eiwitten in een vetvrije kom, bijna stijf terwijl er langzaam de helft van de kristalsuiker wordt toegevoegd. Klop het geheel goed stevig op en schep er daarna met een lepel de laatste 50 gram suiker door, bewaar nog een eetlepel suiker.

Bak de vlaai met vulling op 200 °C gedurende 15 minuten.

Haal de vlaai uit de oven.

Verdeel het schuim over de vlaai en trek met de bolle kant van een lepel pieken op het schuim of spuit het schuim op de vlaai. Strooi er nog een eetlepel suiker over..

Zet de vlaai terug in de oven en bak nog 5 minuten tot het eiwit bros, droog en lichtbruin is. Laat ongeveer 20 minuten nadrogen op 125 C.

Haal uit de plaat, schuif op een deegrooster en laat afkoelen.

Linzenvlaai

- 1 pond gedroogde abrikozen
- sap van een halve citroen

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 175 gram basterd suiker
- 175 gram margarine
- 1 ei
- snufje zout
- 1 pakje vanille suiker

- Amandelschaafsel

Leg de abrikozen in een pan en giet er zoveel water over dat ze net onder water staan.

Kook de gedroogde abrikozen zachtjes gaar tot ze zacht zijn. Voeg het sap van een halve citroen toe en pureer ze met de staafmixer. Het eindresultaat moet een stevig moes zijn

Deeg: doe alle ingrediënten in een kom, snijd de boter klein en kneed snel met koele handen tot een soepel, samenhangend deeg.

Uitrollen en in een plaat doen. Vullen met de abrikozenmoes en beleggen met riempjes. Het geheel bestrijken met melk of water en dun bestrooien met suiker en amandelschaafsel.

Bakken in een voorverwarmde oven van 200 C in ongeveer 20 minuten.