

Recepten met Oranjabloesemwater

Aardbeien- Sinaasappelschuimtaart

Ingredienten:

- 50 gram pistachenoten
- 4 eieren
- 150 gram zachte boter + boter om in te vetten
- 250 gram witte basterdsuiker
- 2 theelepels oranjabloesemwater
- 130 gram zelfrijzendbakmeel
- 1/2 deciliter melk
- 2 1/2 deciliter slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 250 gram aardbeien
- 2 sinaasappels

Benodigheden:

- springvorm 20 cm. doorsnede

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Hak de pistachenoten zeer fijn. Vet de springvorm in en bestuif hem met bloem. Splits 2 eieren. Klop de boter met 150 gram basterdsuiker en oranjabloesemwater tot een lichte cr/eme. Klop één voor één de hele eieren en de eidooiers erdoor. Pas een volgende toevoegen als het ei volledig door het botermengsel is opgenomen. Spatel het gezeefde bakmeel en de melk door het beslag. Schep het beslag in de ingevette vorm en strijk het glad. Bak de taart 40 minuten. Klop dan de eiwitten van de 2 overige eieren stijf. Voeg lepel voor lepel de rest van de basterdsuiker toe en klop tot een glanzende, taaie massa ontstaat. Spatel voorzichtig de pistachenoten erdoor. Verdeel de eiwitten over de taart en maak er mooie pieken op. Zet de taart terug in de oven en bak hem nog 35 minuten. Laat de taart enkele minuten afkoelen in de vorm, haal hem er dan uit en laat hem afkoelen op een rooster. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker. Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Schil de sinaasappels dik, zodat het bittere witte vlies verwijderd wordt. Haal met een mesje de partjes tussen de vliesjes vandaan. Verdeel de slagroom over de schuimtaart en leg er vervolgens het fruit op. Door de springvorm met bakpapier te bekleden kun je hem na het bakken makkelijker lossen.

Tast toe!

Oranjabloesemwater in Baklava met noten

Ingrediënten:

voor 20 stuks

15 vellen filodeeg

- 100 + 50 g gesmolten boter
- 250 g gepelde walnoten
- 150 g gepelde en gehakte pistachenoten
- 100 g gehakte hazelnoten
- 150 g suiker
- 5 g kaneel
- 2 + 2 el oranjabloesemwater
- 100 g gepelde amandelen
- 50 g vloeibare honing

Vorbereiding:

Roer de walnoten, pistachenoten, hazelnoten, 2 el oranjabloesemwater, 100 g gesmolten boter en suiker in een grote kom door elkaar.

Bereidingswijze:

Snijd de velletjes filodeeg op maat voor een rechthoekige vorm. Neem 5 vellen filodeeg. Leg er een op het werkblad. Bestrijk het met een kwastje geheel met boter. Leg er een tweede velletje filodeeg op en bestrijk ook dat met boter. Ga verder met de andere 3 velletjes. Vet de vorm in met boter. Leg de eerste 5 velletjes filodeeg erin. Bedek met een laagje vulling en spreid dat goed over de hele oppervlakte uit.

Doe het zelfde met 5 nieuwe velletjes filodeeg, leg ze in de vorm en spreid de resterende vulling er over uit.

Bestrijk de 5 laatste velletjes filodeeg met boter. Leg ze in de vorm, zodat het gebak wordt afgesloten. Bestrooi met kaneel.

Snijd het gebak met een scherp mes in rechthoekige stukken en vervolgens in ruiten. Leg op elke ruit een amandel.

Verwarm de oven voor op 200 C en zet het gebak er 20 minuten in.

Verwarm de honing in een pannetje, voeg het resterende oranjabloesemwater toe.

Besprenkel het gebak als het uit de oven komt met de warme honing. Laat het goed in het gebak trekken.

Lekker smullen bij een heerlijk kopje thee!

Oranjabloesemwater in Brusselse wafels, de echte !

Ingrediënten:

voor 16 personen:

350 g bloem, 30 g verse gist of 1 el gedroogde gist, 3 dl lauwwarme melk, 175 g boter, zout, 30 g suiker, 2 el geraspte sinaasappelschil, 2 el oranjabloesemwater (bij oosterse winkels), 2 hele eieren, 4 gesplitste eieren (dus wit en geel apart), 3 dl slagroom, stijfgeklopt, geklaarde gesmolten boter (bij mamma op de pagina staat hoe je dat kunt doen, onder het artikel ghee en paneer)
voor de garnering: vanillesuiker, vers fruit, lobbij geklopte slagroom.

Hulpmiddelen:

Wafelijzer voor dikke wafels.

Vorbereiding:

Doe de bloem in kom en maak in het midden een kuiltje, gist oplossen in melk, mengsel in het kuiltje in het deeg schenken en goed mengen, beslag afdekken en op een warme plaats 45 min laten rijzen tot het verdubbeld is, daarna de boter, snufje zout, suiker, sinaasappelschil, oranjabloesemwater en 2 hele eieren erdoor kloppen. Eidooiers en stijfgeklopte slagroom door het beslag roeren. Eiwitten stijfkloppen en door het beslag spatelen, beslag op een warme plaats in 45 min laten rijzen tot het verdubbeld is.

Bereidingswijze:

wafelijzer verwarmen, met geklaarde boter bestrijken en aan 1 kant met beslag bestrijken, ijzer sluiten en omdraaien (dan loopt het beslag naar de andere kant) en boven een laag vuur wafel aan 1 kant in 3 min geel bakken, wafelijzer omdraaien en andere kant in 3 min geel bakken. Wafel uit het ijzer nemen, randen eventueel wat bijknippen en op met bakpapier beklede bakplaat in oven op 200 g warmhouden. De wafels niet op elkaar leggen op de bakplaat, op dezelfde manier alle wafels bakken.

Voor het serveren met vanille- of poedersuiker bestrooien en geklopte slagroom erbij.

Oranjabloesemwater in Marokkaanse Amandelcornets

Ingrediënten:

Het deeg:

- 3 kommen meel
- ½ kom gesmolten boter of margarine
- 1 snufje zout
- 1 glas oranjabloesemwater
- 1 ei.

Vulling:

- 2 kommen gemalen amandelen
- 1 kom poedersuiker
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 3 eieren
- 3 kommen honing
- 1 kom oranjabloesemwater.

Hulpmiddelen:

mengkom, bakplaat, pannetje.

Voorbereiding:

Doe in een ruime kom het meel, de gesmolten boter of margarine en meng met een snufje zout. Vervolgens geleidelijk aan oranjabloesemwater toevoegen en kneden tot deeg glad is. Deeg laten rusten. Intussen bereidt je de vulling voor; de amandelen, suiker en vanillesuiker mengen. Voeg er één voor één de eieren aan toe en roer totdat je een stevig mengsel hebt. Maak bolletjes van de vulling met een doorsnede van 3 cm. Leg de bolletjes op een schaal die je hebt bestrooid met meel, zodat de bolletjes er niet aan blijven plakken.

Bereidingswijze:

Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm met behulp van een deegroller. Met een glas druk je ronde lapjes uit het deeg. Leg de bolletjes vulling op de lapjes deeg. Vorm nu een cornetvorm door ze op te rollen en de kanten te sluiten, eventueel met losgeklopt ei. Leg de cornets op een met bloem bestrooide bakplaat. Zet ze in een voorverwarmde oven op 200 C en bak ze tot ze een lichtbruine kleur hebben gekregen. Zodra je ze uit de oven hebt gehaald doop je de cornets in de warme siroop van honing en oranjabloesemwater.

Versier de Cornets eventueel met amandelschilfers en serveer ze in vormpjes bij een lekker glas Marokkaanse mintthee!

Oranjabloesemwater in Truffeltaart

Ingredienten:

- 5 eieren
- 2 eetlepels water
- 1 zakje vanillesuiker bourbon
- 150 gr suiker
- 100 gr kristalbloem
- 100 gr maizena
- 40 gr cacaopoeder
- 2 theelepels bakpoeder

Vulling:

- 250 gr pure chocolade
- 2 1/2 dl slagroom
- 1/2 dl melk
- 1 eetlepel oranjabloesemwater
- 100 gr hagelslag
- 1 eetlepel cacaopoeder
- garneerchocolaatjes
- springvorm van 24 cm doorsnee

Vorbereiding:

Oven voorverwarmen op stand 170 (hete lucht) oven springvorm invetten en bekleed de bodem met bakpapier eieren kloppen met het hete water schuimig vanillesuiker bourbon en de suiker toevoegen en klop nog enkele minuten door zeef de kristalbloem maizena cacaopoeder en bakpoeder erboven en roer het mengsel door de eimassa beslag in een springvorm overdoen en strijk de bovenkant glad bak de taart in het midden van de oven in ong 30 minuten gaar haal de bodem uit de vorm en laat de bodem goed afkoelen daarna in twee lagen snijden. chocolade in stukjes breken verwarm de slagroom met de melk maar niet laten koken. chocolade toevoegen en laten oplossen ,oranjabloesemwater toevoegen zet dit mengsel in een bak ijskoud water en laat deze onder af en toe roeren afkoelen. klop dit creme mengsel luchtig op met de mixer verdeel de helft van de creme over een taartlaag ,leg de andere helft erop en bestrijk de zijkant van de taart met deze creme wat over is taart rollen door de hagelslag bestrijk de bovenkant met creme,zeef de cacaopoeder erover heen. versier de taart met garneer chocolaatjes

Oranjbloesemwater in Marsepein

Ingredienten:

- 350 gram gepelde amandelen
- 500 gram poedersuiker
- 1 eiwit
- 2 theelepels oranjbloesemwater.

Bereidingswijze:

Leg de amandelen een paar tellen in kokend water en houd ze daarna onder de koude kraan. Wrijf de bruine velletjes van de amandelen en doe ze met het stalen mes in de foodprocessor. Hak ze eerst grof met de secondentoets en laat de motor draaien tot de amandelen heel fijn gemalen zijn. Voeg dan het eiwit, de poedersuiker en het oranjbloesemwater toe en laat de machine nog even draaien tot u een samenhangend geheel heeft. Leg de marsepein in plastic folie een paar uur in de koelkast. Gebruik het dan voor verdere verwerking. Bekleed er taart mee of kneed er figuurtjes of bonbons van. Kleur de marsepein eventueel met een paar druppels levensmiddelenkleurstof en kneed die er heel goed door.