

# IJSROOMTAART MET BOTERSPECULAAS

door Martine Pluym

## Benodigdheden voor 4 personen :

15 boterspeculaaskoekjes Jules Destrooper – 4 eieren – 130g rietsuiker – 3 zakjes vanillesuiker – 3 zakjes Klop Klop – 2,5dl room

## Bereiding:

Vanillesuiker, rietsuiker en eieren opkloppen tot een schuimige massa.

Room en Klop Klop samen opkloppen en mengen met het eimengsel.

Speculaaskoekjes fijnmalen.

Strooi een laagje koekjesmeel in de vorm.

Verdeel het mengsel in 2 en voeg 2 soeplepels van het speculaasmeel toe aan de ene helft.

Giet het mengsel vervolgens op de laag die in de vorm ligt.

Strooi opnieuw een dun laagje speculaasmeel.

Voeg nadien de rest van het mengsel toe.

Taart in de diepvries steken.

Smakelijk !



# TIRAMISU MET ADVOCAAT EN BOTERSPECULAAS

door Hilde Debeerst

## Benodigdheden voor 4 personen:

350g Jules Destroyer speculaas met echte boter – 400g mascarpone – 2dl advocaat – 5 eiwitten – 3 eierdooiers – 4el suiker – 1 zakje vanillesuiker – koffie

4 glaasjes

## Bereiding:

Bedek de bodem van de glaasjes met 2 halve speculaasjes.

Verdeel er de stukjes speculaas over.

Overgiet met koffie of week heel eventjes de speculaas vooraf.

Eierdooiers en suiker opkloppen tot het een licht gele kleur krijgt en lichtjes gebonden is.

Klop de vanillesuiker, de mascarpone en de advocaat erdoor.

Meng voorzichtig het stijfgeklopte eiwit eronder.

Verdeel het mengsel over de speculaas.

Zet 1 nacht in de koelkast.

Afwerken met fijne streepjes advocaat die je er voorzichtig op aanbrengt.

Smakelijk!



# ADVOCATMOUSSE MET BOTERSPECULAAS

door Martine Pluym

## Benodigdheden voor 4 personen:

8 speculaaskoekjes met echte boter Jules Destrooper – 250g mascarpone – 2 eiwitten – 1el suiker – 3el honing – 8el advocaat – 1 tas sterke koffie – cacaopoeder

## Bereiding:

Klop de eiwitten stijf met wat suiker.

Klop de mascarpone samen met de advocaat en de honing tot een mooie massa.

Klop ook het eiwit stijf en schep het er voorzichtig onder.

Dompel de speculaas even in de koffie en leg ze in een laagje op de crème.

Leg daarop weer een laagje crème en daarop weer een laagje in koffie gedrenkte speculaas. Ga zo door tot alle ingrediënten opgebruikt zijn.

Eindig met een laagje mascarpone en bestrooi het rijkelijk met cacaopoeder.

Smakelijk!



# RABARBERTAART MET BOTERSPECULAAS

door Greet Vanderstichele

## Benodigdheden voor 4 personen:

1kg rabarber – 150g bloedsuiker – 125g Jules Destrooper boterspeculaas – 30g boter – 2el cassonadesuiker (donkere) – 1 vel kruimeldeeg – 2dl room

## Bereiding:

Spoel, schil en snijd de rabarber in kleine stukjes.

Breng met de suiker aan de kook en laat ½ uur stoven tot moes (de eerste 5 min onder gesloten deksel).

Passeer de moes door een zeef en vang het sap op.

Laat het sap inkoken tot een siroop.

Verwarm de oven op 180°C.

Bekleed de taartvorm met het kruimeldeeg en doorprik de bodem.

Verkruimel de Jules Destrooper boterspeculaas grof en strooi over het deeg.

Doe de moes erop.

Leg enkele nootjes boter op de moes en bestrooi met de cassonade.

Bak 35 min.

Serveer de taart lauw met wat siroop en de opgeklopte room.

Smakelijk!



# BOTERSPECULAASIJS

door Hilde Debeerst

## Benodigheden:

Boterspeculaas Jules Destrooper – 3½dl melk – 2dl slagroom – 100g suiker – 3 eierdooiers

## Bereiding:

Melk en slagroom door elkaar kloppen en koken, laat vervolgens alles een beetje afkoelen. Suiker en eierdooiers kloppen tot het een lichtgele kleur krijgt.

Voeg de lauwe melk bij het mengsel van suiker en eierdooiers, alles voorzichtig mengen.

Verwarm het geheel opnieuw op een lager vuurtje, niet laten koken!

Als het mengsel steviger wordt van het vuur nemen en laten afkoelen.

Stop de speculaas in een plastic zak en rol er met de deegrol over. Er mogen kleine stukjes speculaas in blijven zitten.

Voeg naar eigen smaak speculaaskruimels/stukjes toe aan het koude mengsel.

Giet het mengsel in een doos of individuele potjes en werk af met een fijn laagje speculaas-stukjes.

Zet in de diepvries.

Kwartiertje voor opdienen uit de diepvries halen.

Smakelijk!



# PERENTAART MET BOTERSPECULAAS

door **Sofie Carreyn**

## Benodigdheden voor 4 personen:

1 bladerdeeg – 1½ grote blikken peren op sap – 2 zakjes vanillesuiker – 80g suiker – 10 Jules Destrooper speculaasjes met echte boter – 2 eieren – 3 dl room – snuifje kaneel – amandelschilfers

## Bereiding:

Doorprik het bladerdeeg en leg het in een met koud water omgespoelde bakvorm (type Multiflex Princess).

Breek de speculaas met echte boter in kleine stukjes en leg ze op de deeg.

Laat de peren uitlekken in een dubbel vergiet.

Maak 2 à 3 inkepingen in de ronde kant van de peren en leg ze op de speculaas met de punten naar het midden.

Maak een mengsel in de mengkom van de room, suiker, eieren en vanillesuiker en giet dit over de peren.

Bak gedurende 30 min. in een voorverwarmde oven op 180°.

Strooi de amandelschilfers over de taart en laat nog 15 min. verder bakken.

Smakelijk!

