

# de leukste taarten shop



## Witte chocolade koekjes met sinaasappelcurd

Zacht en verrukkelijk: deze koekjes met witte chocolade en sinaasappelcurd barsten van de frisse citrus! Elke hap biedt een perfecte balans tussen romige witte chocolade en pittige sinaasappelcurd, een koekje dat allesbehalve gewoon is.

## Boodschappenlijstje

---



LorAnn Organic Madagascar Double Strength Vanilla Extract 118ml

L3010  
€ 19,99



LorAnn Bakery Emulsion Sinaasappel 118ml

L0760  
€ 5,59



FunCakes Chocolade Drops Wit 350g

F30130  
€ 9,25



Patisse Meelzeef 250g

P02405  
€ 9,85

# de leukste taarten shop



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20  
P01733  
€ 3,95



Dr. Oetker Deegschrapper 20x3cm  
DRO1958  
€ 5,49

# de leukste taarten shop

## **Ingrediënten**

Koekjes:

- 255 g gezouten boter, op kamertemperatuur (ca. 18 el)
- 1½ el fijn geraspte sinaasappelschil (van 1-2 sinaasappels)
- 120 g poedersuiker
- 150 g kristalsuiker
- 60 g ei (1 groot ei + 1 eidooier)
- 90 g volle zure room
- ¼ tl LorAnn Bakery Emulsion - Orange
- 1½ tl LorAnn biologische vanille-extract (Madagascar)
- 420 g bloem (voeg 20 g extra toe als het deeg te nat is)

# de leukste taarten shop

- 45 g maïzena
- 1 tl bakpoeder
- ½ tl baking soda
- 1 tl fijn zeezout

## Sinaasappelcurd:

- 120 g (½ kop) vers geperst sinaasappelsap, gezeefd
- 22 g (1-2 el) vers citroensap
- 150 g kristalsuiker
- 68 g (4 eidooiers)
- ¼ tl fijn zeezout

# de leukste taarten shop

- 85 g gezouten boter, in blokjes (ca. 6 el)
- ⅛ tl LorAnn Bakery Emulsion - Orange

## Witte chocolade-sinaasappelglazuur

- 170 g FunCakes Chocolade Drops Wit
- 85 g gezouten boter, op kamertemperatuur (6 el)
- ⅛ tl LorAnn Bakery Emulsion - Orange
- 120-150 g poedersuiker, gezeefd

## Benodigheden

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Patisse Meelzeef RVS 250g
- Dr. Oetker Dough Scraper 20x3 cm



### **Stap 1: Maak de sinaasappelcurd**

Klop in een kleine pan het sinaasappelsap, citroensap, suiker, eidooiers en zout tot een glad mengsel. Verhit op middelhoog vuur en roer constant totdat de curd dikker wordt en de achterkant van een lepel bedekt (ongeveer 6-8 minuten). Laat niet koken. Haal van het vuur en roer de boter en LorAnn Bakery Emulsion - Orange erdoor tot het glad is. Zeef de curd door een fijne zeef in een kom en laat minimaal 1 uur afkoelen in de koelkast. (Je kunt het tot 3 dagen van tevoren maken.)

### **Stap 2: Maak het koekjesdeeg**

Wrijf in een grote kom de sinaasappelpulp en kristalsuiker samen met je vingers tot het geurig is (ongeveer 30 seconden). Voeg de poedersuiker en zachte boter toe en klop 2-3 minuten licht en luchtig met een mixer. Voeg het ei, de eidooier, zure room, vanille-extract en LorAnn Bakery Emulsion - Orange toe. Meng goed. Meng in een andere kom bloem, maïzena, bakpoeder, baking soda en zout. Voeg de droge ingrediënten toe aan het botermengsel en mix op lage snelheid tot het net gemengd is. Dek af met plasticfolie en laat minstens 1 uur (of tot de volgende dag) koelen in de koelkast.

### **Stap 3: Koekjes bakken**

Verwarm de oven voor op 175°C (350°F). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak grote deegballen (ca. 3 el of 60 g per stuk), rol licht en druk bovenop iets plat. Leg ze 5 cm uit elkaar en bak 10-12 minuten tot de randen stevig zijn en de bovenkant is opgezwollen. Ze blijven licht van kleur en zacht. Laat 5 minuten afkoelen op de bakplaat en verplaats ze dan naar een rooster.



#### **Stap 4: Maak het glazuur**

Smelt de FunCakes Chocolade Drops in een hittebestendige kom in de magnetron (steeds 20 seconden) of au bain-marie. Roer de LorAnn Bakery Emulsion - Orange erdoor. Klop in een middelgrote kom de boter en poedersuiker eerst langzaam, daarna op middelhoge snelheid tot een glad glazuur. Giet langzaam de witte chocolade erbij en klop verder tot het mengsel volledig glad is. Voeg een klein scheutje room of melk toe als het glazuur te stevig is.

#### **Stap 5: Decoreren**

Bestrijk elk afgekoeld koekje met ca. 1½ el glazuur. Schep in het midden een ½ tl van de gekoelde sinaasappelcurd. Maak met een tandenstoker of prikker een marmerpatroon. Laat iets opstijven voor het serveren of bewaren.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.