

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Sinaasappel-maanzaadcake met Dulce de Leche Gebak (10-12 personen)</p> <ul style="list-style-type: none">• 120 g maanzaad• 250 ml melk• 225 g zachte, ongezoeten boter + extra om in te vetten• 125 g rietsuiker• 3 eieren• 300 g bloem + extra om te bestuiven• 2 tl bakpoeder• 1 tl vanille-extract• 1 el (bio) sinaasappelrasp + 4 el sinaasappelsap• 1 blikje zoete, gecondenseerde melk <p>Sinaasappelglazuur</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 el honing• 1 (bio) sinaasappel, schil in dunne sliertjes, sap geperst <p>Dulce de Leche Zet het blikje gecondenseerde melk 3 uur in een pannetje met kokend water, het blikje moet steeds onder water staan (voeg eventueel halverwege water toe).</p> <p>Laat het blikje helemaal afkoelen voor je het open maakt.</p>	<p>Orange-poppy seed cake with Dulce de Leche Pastry (10-12 persons)</p> <ul style="list-style-type: none">• 120 g of poppy seeds• 250 ml of milk• 225 gram of soft, unsalted butter + extra for greasing• 125 g of cane sugar• 3 eggs• 300 g of flour + extra for dusting• 2 tsp baking powder• 1 vanilla extract• 1 tbsp of orange chest + 4 tbsp of orange juice• 1 tin of condensed milk <p>Orange glazing</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 tbsp of honey• 1 orange, skin in thin strings , juice squeezed <p>Dulce de Leche Put the tin with condensed milk for 3 hours in a pan with boiling water, the tin has to be under water all the time (add water halfway if necessary).</p> <p>Cool off the tin completely before you open it.</p>	<p>Bizcocho de naranja y semillas de adormidera con Dulce de Leche Dulces (10-12 personas)</p> <ul style="list-style-type: none">• 120 gramos de semillas de adormidera• 250 ml de leche• 225 gramos de mantequilla sin sal y suave + extra para untar• 125 gramos de azúcar de caña• 3 huevos• 300 gramos de harina + extra para enharinar• 2 cucharaditas levadura en polvo• 1 cucharada extracto de vainilla• 1 cucharada naranja de rallado + 4 cucharadas zumo de naranja• 1 lata de leche condensada <p>Naranja glaseado</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 cucharadas de miel• 1 naranja, piel en ristras fino, zumo exprimido <p>Dulce de Leche Pon la lata de leche condensada 3 horas en una olla con agua hirviendo, la lata tiene que estar inundado (añada agua a mitad de posible)</p> <p>Refría la lata completamente antes la desatas</p>
--	---	---

<p>Verwarm de oven voor op 180°. Vet een bakvorm van 20 cm in en bestuif licht met bloem.</p> <p>Verwarm het maanzaad met de melk in een pan op matig vuur bijna tot het kookpunt en neem de pan van het vuur. Laat het maanzaadmengsel afkoelen terwijl je het cakebeslag maakt.</p> <p>Klop de boter en suiker met de mixer op matige snelheid tot een dik en bleek mengsel. Klop de eieren er een voor een door.</p> <p>Zeef de bloem met het bakpoeder en een snuf zout boven een kom. Spatel een derde hiervan luchtig met een lepel door het beslag. Spatel de helft van het afgekoelde maanzaadmengsel erdoor. Spatel weer een derde van het bloemmengsel erdoor, voeg de rest van het maanzaadmengsel toe en tot slot de rest van de bloem, zodat je een glad, maar nog luchtig mengsel krijgt. Meng de vanille, de sinaasappelrasp en het – sap erdoor.</p> <p>Schep het beslag in de bakvorm en zet de cake één richel onder het midden in de oven. Bak de cake gaar in 55-65 minuten of tot een in het midden gestoken satépen er schoon uitkomt. Laat de cake in de vorm 5 minuten afkoelen op een rooster en laat verder afkoelen.</p> <p>Verwarm intussen de honing met de sinaasappelpartjes en het sinaasappelsap in een kleine steelpan op matig vuur. Laat de siroop 4-5</p>	<p>Preheat the oven at 180 degrees. Grease a cake tin 20 centimeters and dust lightly with flour.</p> <p>Heat the poppy seeds with the milk in a pan at moderate fire almost till cooking point and take the pan from the fire. Set the poppy seed mixture to cool off while you make the cake mixture.</p> <p>Whisk the butter and sugar with the mixer at medium speed till a thick and pale mixture. Whisk the eggs one by one through it.</p> <p>Sift the flour with the baking powder and a pinch of salt above a bowl. Scoop one third of this lightly with a spoon through the mixture. Scoop half of the cooled of poppy seed mixture through it. Scoop again one third of the flour mixture through it, add the rest of the poppy seed mixture and to conclude the rest of the flour, so you get a smooth, but still lightly mixture. Mix the vanilla, the orange chest and the juice through it.</p> <p>Scoop the mixture in the cake tin and put the cake one ridge beneath the middle in the oven. Bake the cake done in 55 – 65 minutes or till a satay stick put in the middle comes out clean. Let the cake cool off in the tin for 5 minutes on a grid and let it cool off further.</p> <p>Heat in the meantime the honey with the orange parts and the orange juice in a small saucepan at moderate fire. Let the syrup cook for 4 – 5</p>	<p>Caliente el horno a 180 grados. Unta un molde de 20 centímetros y enharina lo ligero con harina.</p> <p>Caliente las semillas de adormidera con el leche en una olla a fuego moderado casi al punto de cocción y saca la olla del fuego. Te enfría la mezcla de semillas de adormidera mientras haces la pasta de bizcocho.</p> <p>Bate el mantequilla y el azúcar con el batidora a la velocidad moderada hasta un mezcla denso y pálido. Bate los huevos uno a uno por la mezcla.</p> <p>Tamiza la harina con el levadura en polvo y un pellizco de sal encima de un tazón. Saca un tercio de ella con un cucharada leve por la pasta. Saca la mitad de mezcla de semillas de adormidera enfriado por la pasta. Saca otra vez un tercio de mezcla de la harina por la, añade el resto la mezcla de semillas de adormidera y finalmente el resto de la harina, de modo que obtienes una mezcla suave pero todavía leve. Mezcla la vainilla, la naranja de rallado y el zumo de naranja por la mezcla.</p> <p>Saca la mezcla en el molde y pon el bizcocho un moldura debajo del centro en el horno. Cuece el bizcocho cocido en 55-65 minutos o hasta un brocheta estado en el medio se sale limpio. Te enfría el bizcocho en el molde en un enrejado para 5 minutos y continuar enfriarse.</p> <p>Caliente mientras el miel con partes de naranja y el zumo de naranja en un cazo pequeño en fuego moderado. Cocina el jarabe para 4-5 minutos</p>
--	---	---

<p>minuten zacht koken onder af en toe roeren, zodat het inkookt tot tweederde van het oorspronkelijke volume.</p> <p>Schenk het glazuur met de sinaasappelsliertjes vlak voor het serveren over de cake. Serveer in plakken met de Dulce de Leche.</p> <p>Bereiden: ± 35 minuten/ oven ± 65 minuten / afkoelen ± 3 uur</p>	<p>minutes stirring every now and then, so it is reduced till two third of the original volume.</p> <p>Pour the glazing with the orange strings over the cake before serving. Serve in slices with the Dulce de Leche.</p> <p>Preparation: ± 35 minutes – oven ± 65 minutes / cool down ± 3 hours</p>	<p>suave revolver durante de vez en cuando, de modo que lo reduce hasta dos terceras partes de volumen original.</p> <p>Sirve el glaseado con las ristras de naranja sobre el bizcocho justos antes servir. Sirve en trozos con el Dulce de Leche.</p> <p>Preparación: ± 35 minutos/ el horno ± 65 minutos / ± 3 horas</p>
---	---	--