

# Luchtige biscuit

Ann  
Koekepan

## OUDERWETSE BISCUIT HELEMAAL VOLGENS JOUW SMAAK

Met dit recept tover je zo'n **ouderwets luchtige biscuit** op tafel – helemaal klaar om te pimpen naar jouw goesting. In de zomer lekker met slagroom en aardbeien, of als feestelijke (kerst)Bûche tijdens de eindejaarsperiode.

Het geheim? Kloppen, kloppen, kloppen! Onder die eieren en suiker moet veel lucht geklopt worden, een keukenmachine is daarbij je beste vriend – met de hand lukt het ook, maar dan verdien je eigenlijk een medaille. 😊

Check zeker ook de tips onderaan, da's waar de magie gebeurt en krijg je een super luchtige biscuit 🤩

---

### Tips voor succes

- Zorg dat je **ingrediënten op kamertemperatuur** zijn. Vergeet je bijvoorbeeld de eieren uit de frigo te halen, leg ze dan even in lauw water terwijl je de rest van de ingrediënten klaar zet.
- .Voor het gemak zette ik de ingrediënten in een tabel met percentages. Het steekt namelijk bij een biscuit echt wel nauw én niet elk ei weegt evenveel.

### Bakvorm

- Neem de **juiste bakvorm** en **vul die ietsje meer dan 3/4de met je beslag**, een biscuit beslag rijst nog wat in de oven maar niet zoveel als bijvoorbeeld een vier-vierde cake.
- **Telkens je een nieuwe bakvorm gebruikt, noteer dan hoeveel beslag je nodig hebt**, zo weet je het voor de volgende keer. Ik geef je onderstaand een tabel met hoeveelheden voor de meest voorkomende groottes van bakvormen.  
⇒ Je moet niet altijd een nieuwe bakvorm kopen, als je enkel heel lage bakvormen hebt en je wilt die wat ophogen kan je dat met een bakpapier langs de randen.

### Invetten super tip

- **Vet je bakvorm zorgvuldig in**, het mooi loslaten van je biscuit hangt ervan af.  
Een geweldig '**invet-smeersel**' waardoor je biscuit altijd uit de vorm komt:
  - Neem gelijke delen :
    - **boter**
    - **Zonnebloem of olijfolie**
    - **bloem (voor chocolade cake vervang ik door [cacao](#)**
- ⇒ Mix alles goed met een elektrisch mixertje.  
⇒ **Voor 1 biscuit van 26 cm heb je genoeg met 3 X 20g**
- Het kan zijn dat je te veel maakte, dit mengsel blijft een 2-tal weken goed in de frigo, soms langer, vertrouw je neus en

ogen, als er schimmel op staat is het helaas voor de vuilbak.  
Of vries het in.

**Ken je oven!** **Bak de biscuit op de juiste temperatuur**, ook hier is het soms wat testen, niet elke oven bakt hetzelfde. Leer je oven kennen:

- Is een cake altijd sneller gaar dan wat een recept voorschrijft, dan staat je oven waarschijnlijk warmer afgesteld, zet je oven dan altijd een 5 à 10° lager dan het recept voorschrijft.
- Duurt het bij jou langer dan wat het recept voorschrijft alvorens een cake gaar is, dan staat je oven kouder afgesteld, zet je oven dan altijd een 5 à 10° hoger dan het recept voorschrijft.  
⇒ **Nog beter: koop een oventhermometer en bekijk hoeveel graden je oven haalt als je die bv. op 180°C zet.**
- **Wil je biscuit niet luchtig worden en blijft hij compact?** Dan heb je waarschijnlijk niet luchtig genoeg geklopt of heb je de bloem te lang gemengd. **Lang mengen haalt alle opgeklopte lucht uit je beslag.**
- Een biscuit moet **langzaam afkoelen** zodat hij niet inzakt. Laat een biscuit ook altijd uitbakken, hij moet volledig gaar/droog zijn.
- Laat je biscuit **10 minuten in de bakvorm afkoelen** en zet **dan op een taartrooster**. Zo wordt je biscuit niet vochtig door de condens in de bakvorm.  
⇒ Een rolbiscuit wordt net wel in een handdoek gerold zodat die niet té erg uitdroogt, zo kan je hem nog goed oprollen nadat hij afgekoeld is.

**Doorsnijden** Tips voor het **doorsnijden** van je biscuit:

- Snijd je biscuit pas door als hij **volledig is afgekoeld**, beter nog, als je de plaats hebt kan je de biscuit een half uurtje in de diepvries steken, dan snijdt die nog beter door.
- Hou tijdens het snijden je ene hand zachtjes boven op je biscuit en gebruik een **getand, scherp mes**.
- Maak **lange zaagbewegingen** bij het snijden: **kijk tijdens het snijden naar je mes, blijf mooi horizontaal en probeer niet in één keer door te snijden**. Snijd langzaam terwijl je de ronde biscuit telkens een beetje ronddraait, blijf heen en weer zagen tot je door het midden bent. **Duw of trek nooit, je delicate binnenkant scheurt dan.**
- Voor het versieren gebruik je de biscuit met zijn **onderkant boven**. Die onderkant is mooi glad van de bakvorm waar de bovenkant soms wat hobbelig is of met een bobbel hoger is in het midden. Als het nauw steekt (cadeautje of je bent zoals ik een pietje precies ;-) kan je eventueel de bovenkant (die onderkant wordt) een beetje bijsnijden tot ook die kant mooi glad, horizontaal is, **dat is het proevertje voor de bakker ;-)**

## Maak hem smeug

- In de 'klassieke' bakkerij wordt een doorgesneden biscuit altijd gesauseerd met een **suikersiroop**:
  - Breng hiervoor **eenzelfde hoeveelheid water en (riet)suiker** kort aan de kook tot de suiker opgelost is en laat afkoelen. Maak ineens genoeg want je siroop moet nog afkoelen.  
⇒ **Ik maak voor een Ø van 26 cm een siroop van 50g water + 50g rietsuiker.**
  - Je kan er achteraf een smaak aan toevoegen: koffie, likeur of vanille extract. Voeg alcohol pas toe als de siroop is afgekoeld tot onder de 40°C, anders vervliegt de alcohol.  
⇒ **Per 100ml doe ik 1 eetlepel alcohol.**
  - Serveer je de biscuit voor kinderen, dan kan je ervoor kiezen de alcohol te laten vervliegen of weg te laten.
  - **Het sauseren zelf:**  
je smeert met een borstel, op beide helften een hoeveelheid siroop.

## Tips voor de vulling

- Na het sauseren kan je één helft van de biscuit eventueel met een **laagje confituur** bestrijken, dat geeft een lekker smaak contrast.
- Je kan ter afwisseling ook bestrijken met een dikke laag **Meringue Botercrème**.
- Doe er eens iets 'crunchy' tussen, speculaaskruiden, kleine stukjes chocolade,...
- Voeg ook eens een **lemon curd** of ander lekkers toe, laat je gaan, experimenteer!
- Versier verder naar eigen fantasie en smaak.

## De perfecte Slagroom bij je biscuit:







- **1 l koude slagroom**
- **120g rietsuiker**
- Mix tot net stijf geklopt.

## Bewaren van je biscuit:

- Vers, op een koele plaats en in een goed gesloten doos, kan je die 2-3 dagen bewaren (onversierd).
- Invriezen kan, goed ingepakt, 2 à 3 maanden. Neem je biscuit een paar uur voordat je aan de slag gaat uit de diepvries en laten ontdooien.

## Recept **Een luchtige biscuit (26 cm ronde vorm)**

Omdat ik graag heel nauwkeurig werk, weeg ik als bakker alle ingrediënten, ook vloeistoffen. Eens je het gewoon bent zie je hoe gemakkelijk dit is ;-)

<b>Beslag</b>	 <b>300g volledig bio ei (6) ⇒ 100%</b>
	 <b>165g (riet)suiker ⇒ 55%</b>
	 <b>15g vanillesuiker ⇒ 5%</b>
	 <b>180g witte tarwebloem ⇒ 60%</b>
	 <b>30g maïzena ⇒ 10%</b>
	 <b>snuf zout</b>

**Materiaal** Een springvorm 26 cm rond, ingevet (zie pg 1: invetten).

- **Verwarm je oven voor op 175°C** (170°C heteluchtoven).
- Neem je **bakvorm en vet goed in**. Leg voor alle zekerheid een bakpapier op de bodem van je bakvorm.

### Werkwijze

1. Zet je kom op je weegschaal, zet op nul.
2. Doe de **eieren in je metalen kom**.
3. Voeg de **suikers bij je eieren**.
4. Doe er **een snuf zout** bij.

De volgende stap (5) geeft een **extra luchtige biscuit**, in de zomer kan je deze stap overslaan maar niet in de winter.

5. Zet je kom op een kookpot met warm water 'au bain marie'. **Zorg dat het water je kom niet raakt en verwarm tot max 37°C**. Roer af en toe met een garde.
6. Zodra je **36-37°C** bereikt, zet je de kom onder je mixer of **mix** je met de handmixer tot je **eiermix lichtgeel, bijna wit ziet en als een dik lint van je klopper** loopt. Met mijn KitchenAid duurt dit toch een 7 tal minuten, wat lang lijkt (en is). Zorg dat je kloppers niet helemaal onder je eimengsel verdwijnen want dan kan er geen lucht in je beslag. **⚠ In mijn mixerkom is 7 middelgrote eieren het maximum.**
7. **Zeef ondertussen de bloem en maïzena** in een kom.
8. Als je ei geklopt is, **zeef je de bloem een tweede keer**, boven je eimengsel en **schep niet roeren! de bloem** telkens **voorzichtig** onder met een **metalen** lepel. Probeer je bloem in 3 keer toe te voegen. Schraap op het einde je bodem met een rubberen spatel.  
⇒ **Stop zodra je denkt dat alle bloem onder je eimengsel zit, meng niet te lang**, anders krijg je geen luchtige biscuit.
9. Giet je beslag in je bakvorm en zet **meteen** in de voorverwarmde oven en **bak voor 2 à 3 eieren ongeveer 20 à 25 min** (schrijf voor jezelf op hoe lang je biscuit in jouw oven bakt). Elke grootte is anders.
10. **Check 5 minuten vóór de tijd om** is, met je vinger **zeer voorzichtig** of het midden al terugveert én nadien of een in het midden gestoken

satéprikker er droog uitkomt. De zijkanten komen ook weg van je bakvorm, dan is de biscuit gaar.

11. Neem uit de oven en **laat nog een 10-tal minuten afkoelen** en draai dan om op een taartrooster om volledig af te koelen.
12. Versier volgens je 'goesting',

**Bereken je recept nauwkeurig** Wil je dit **recept verkleinen of vergroten**, bijvoorbeeld omdat je een andere bakvorm gebruikt, dan kan je natuurlijk gewoon de **ingrediënten halveren of verdubbelen**. Maar als je **een meer nauwkeurige methode** wilt, dan kan je onderstaande berekening gebruiken (deze wordt door bakkers gebruikt). **Deze berekening is vooral nuttig als je ei afwijkt van de standaard 50g**, zo is je recept altijd juist en lukt je biscuit gegarandeerd.

**Percentages voor je berekening** Allemaal berekend t.o.v. het **gewicht ei**.

- 🌱 **gewicht van het volledige ei** ⇒ **100%**
- 🌱 **(riet)suiker**, reken hiervoor ⇒ **55%** van het gewicht ei
- 🌱 **vanillesuiker**, reken hiervoor ⇒ **5%** van het gewicht ei
- 🌱 **witte tarwebloem**, reken hiervoor ⇒ **60%** van het gewicht ei
- 🌱 **maïzena**, reken hiervoor ⇒ **10%** van het gewicht ei.
- 🌱 **snuf zout** (blijft een snuifje 😊)

1. Doe de **eieren in je metalen kom** en weeg ze af, **noteer je gewicht**.
2. Neem **55%** van dit ei-gewicht voor je **rietsuiker**.
3. Neem **5%** van dit ei-gewicht voor de **vanillesuiker**.
4. Doe in een aparte kom 60% van je ei-gewicht voor de bloem en voeg er 10% bij voor de maïzena.
5. Verwerk verder zoals het recept hierboven.

Voor deze biscuit kan je kiezen voor slagroom met fruit, ik vind aardbeien heel goed passen maar je kan er ook heerlijke **Meringue Botercrème** bij maken. Die kan je vegan maken (zie recept). Deze biscuit vegan maken deed ik nog niet.

⇒ **GENIET** van dit recept, deel het gerust met familie en vrienden en graag ook met mij (via sociale media @annkoekepan), dan kan ik komen piepen, dat is zo leuk en ik ben je dan dankbaar voor je reclame 😊!

Dit recept is met liefde samengesteld, ik startte ermee het tijdens mijn avondschoollopleiding 'Brood- en banketbakker' en verfijnde het recept in de loop van mijn workshop jaren. Het is nu voor jou, geniet ervan!