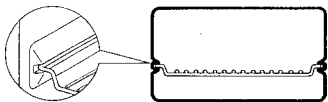
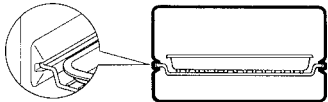
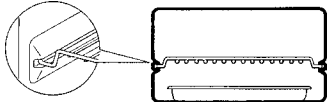
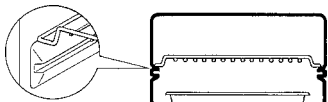
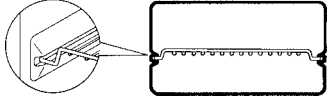
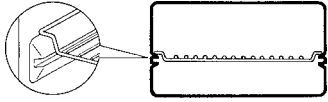
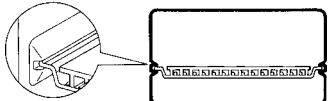




BAKPROGRAMMA'S

Programma	Stand bovenste knop (ON/OFF) + roostertijd	Stand onderste knop (keuze knop programma's/ thermostaat)	Stand rooster / pizza plaat
Warmhouden van gerechten	I	60	 1
Bakken in de oven	I	Tot 230°C	 2
Grilleren	I		 3  4
Geroosterd brood	Tot 7 minuten 	TOAST	 5
Tosti's	Tot 7 minuten 	TOAST	 6
Pizza	I	PIZZA	 7

TECHNISCHE GEGEVENS

Netspanning zie gegevensplaatje

Opgenomen elektrisch vermogen zie gegevensplaatje

Deze apparaat overeenkomst met de EG richtlijn 89/336 met betrekking op het elektromagnetische samenhangen.

Materialen en voorwerpen die bestemd zijn in aanraking te komen met voedingsproducten voldoen aan de voorschriften van de EEG-richtlijn 89/109.

WAARSCHUWINGEN

Controleer of uw netspanning overeenkomt met die aangegeven op het etiket op de oven voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met een minimum vermogen van 10 A en voorzien van een efficiënte aardleiding.
- Let op dat het netsnoer gedurende het gebruik niet tegen warme gedeelten van de oven aan ligt.
- Was alle accessoires goed af voordat u ze gebruikt.
- Zet de oven tenminste 20 minuten op de hoogste stand leeg aan zodat hij niet meer naar "nieuw" ruikt. Zet de ramen open terwijl u dit doet.
- Wanneer de oven aan is worden de onderdelen in metaal en glas heet; raak dus alleen de plastic knoppen en handvaten aan. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het aan staat.
- Indien het netsnoer vervangen moet worden, gebruik dan alleen een rubber HO5 RRF netsnoer - sectie 3 x 1 mm² dat voldoet aan de veiligheidsnormen.

ENKELE SUGGESTIES

- Indien u de oven voor wilt warmen stelt u de thermostaat op de gewenste temperatuur in. Het lampje gaat branden en de oven begint te verwarmen. Zodra het lampje uit gaat heeft de oven de gewenste temperatuur bereikt en kunt u het gerecht erin zetten.
- De baktijd is afhankelijk van de kwaliteit, van de begintemperatuur van het eten en van ieders persoonlijke smaak. De aangegeven baktijden zijn dus indicatief en kunnen aangepast worden.
- Voor het opwarmen van diepvriesgerechten dient u de baktijden die op de verpakking zijn aangegeven in acht te houden.

PROGRAMMA'S

1) WARMHOUDEN VAN GERECHTEN

Draai de onderste knop op 60° en de bovenste knop naar stand "I" terwijl het rooster op stand 1 wordt gezet (zie "Bakprogramma's").

2) GEBRUIK VAN DE OVEN

- Plaats het rooster op stand 2 (zie "Bakprogramma's").
- Zet de ovenschaal (of andere pyrex schaal) op het rooster.
- De bovenste knop dient op stand "I" te staan.
- Draai de onderste knop met de klok mee naar de gewenste temperatuur (zie tabel).
- Als het gerecht klaar is en u de oven uit wilt zetten draait u de bovenste knop op "O" en de onderste knop op "●".

BAKTABEL	Temperatuur °C	Baktijden (min)	Roosterstand
Brood	230	45	2
Soufflé	230	30	2
Visfilet	200	30	2
Coda di rospo	200	30	2
Gegratineerde vis	200	30	2
Forel	200	30	2
Varkensroulade (1 kg.)	230	80	2
Kalfsroulade (1 kg.)	230	80	2
Kip (in stukken - 1 kg.)	230	75	2
Kwartels	230	50	2
Groenten au gratin	200	12	2
Aardappelen met bechamel au gratin	200	45	2
Pasticcio (pasta ovenschotel)	230	38	2
Gevulde groenten	200	50	2
Lasagne	230	38	2
Zandtaartdeeg	200	15	2
Fruchtentaart	200	35	2
Plum cake	200	48	2
Vruchtensoufflé	200	22	2
Koekjes	200	30	2
Schuimpjes	150	30	2

Het gebruik van alleen de onderste weerstand is aan te raden voor gerechten die vooral van onderen goed gaar moeten worden.

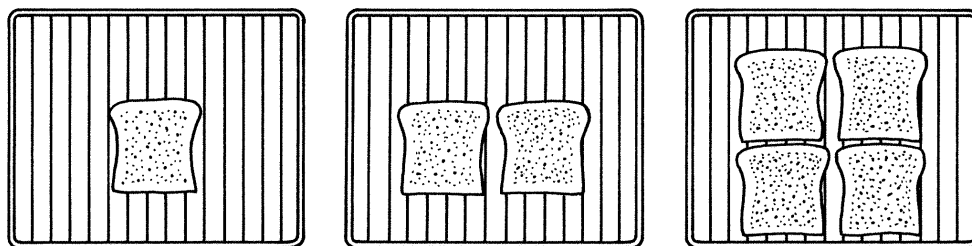
3) GRILLEREN

- Plaats de grill met het gerecht erop (stand 3 of 4, zie "Bakprogramma's").
- Plaats de ovenschaal op de onderste weerstand om vetdruppels op te vangen.
- Laat de ovendeur half open.
- Draai de onderste knop naar .
- De bovenste knop dient op "I" te staan. Zodra het gerecht klaar is draait u de bovenste knop op "O".

TABEL VOOR GRILLEREN	Grilltijd	Rooster-stand
Runder- of varkenskotlet 1 cm dik	10 min. per kant	4
Runder- of varkenskotlet 2 cm dik	13 min. per kant	3
Lamskotlet	12 min. per kant	3
Worst	10 min. per kant	3
Biefstuk	5 min. per kant	4
Knakworstjes	6 min. per kant	4
Spiesjes	45 min.	3

4) AUTOMATISCH ROOSTEREN

- Voor het roosteren van brood legt u de sneetjes, afhankelijk van de hoeveelheid, zoals aangegeven op de tekening.



- 1) Plaats het rooster op stand 5 voor het roosteren van brood en op stand 6 voor het maken van tosti's (zie "Bakprogramma's").
- 2) Leg het brood of de tosti's midden op het rooster zoals aangegeven op de tekening en sluit de ovendeur.
- 3) Draai de onderste knop op TOAST.
Er kan condensatie ontstaan op het glas aan de binnenkant van de ovendeur. Dit is normaal. De condensatie verdwijnt vanzelf zodra de oven begint te verwarmen.
- 4) Stel de bovenste knop in op de gewenste tijd (van 1 tot 7 min.).
De roostergraad is afhankelijk van de ingestelde tijd.
Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt raden we aan een tussenstand te kiezen en een paar sneetjes brood te roosteren om te proberen. Daarna kunt u de oven op uw smaak afstellen.
- 5) Een geluidssignaal geeft aan dat de ingestelde tijd verstreken is. De weerstanden worden nu automatisch uitgeschakeld.

ENKELE SUGGESTIES BIJ HET ROOSTEREN

- Dik gesneden brood of brood dat uit de diepvries komt moet langer geroosterd worden.
- Een sneetje brood heeft minder tijd nodig dan meerderen.
- Wanneer men meerdere sneetjes na elkaar wil roosteren kunt u het beste de bovenste knop op een korte tijd instellen.

5) PIZZA

- Plaats het rooster op stand 7 (zie "Bakprogramma's") en zet de pizzaplaat er bovenop.
- Draai de bovenste knop op stand "I".
- Zet de onderste knop op 230°C en warm de oven gedurende 5 à 7 minuten voor.
- Leg de pizza op de plaat en laat hem ongeveer 8 minuten bakken op 230°C.
- Draai de onderste knop op "PIZZA" en laat de pizza nog eens 8 minuten verder bakken totdat hij klaar is.
- Om het apparaat uit te zetten draait u de bovenste knop op "O" en de onderste op "●".

N.B. Gebruik geen olie of ander vet bij het bereiden van pizza's.

SCHOONMAKEN

SCHOONMAKEN VAN DE PIZZAPLAAT

- Verwijder eventuele restjes met een spatel of mes met brede lamet van de plaat. U kunt de plaat grondig schoonmaken door hem in de oven op te warmen en daarna met een schuursponsje af te nemen. Spoel de plaat daarna goed af met warm water, zonder gebruik te maken van afwasmiddel.
- De plaat wordt door het gebruik donker. Dit heeft echter geen enkele invloed op de eigenschappen.

ONDERHOUD

- Voor het reinigen van de aluminium binnenkant van de oven nooit producten gebruiken die het aluminium aantasten (reinigingsproducten in spuitbussen) en de wanden nooit krassen met scherpe voorwerpen.
- Bij regelmatig schoonmaken heeft u geen last van rook of onaangename luchtjes als de oven aan staat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en zet het ook niet onder de kraan.
- Het rooster en de ovenschaal kunnen gewoon afgewassen worden, zowel met de hand als in de afwasmachine.
- Gebruik een vochtig sponsje voor het schoonmaken van de buitenkant. Gebruik geen schuurmiddel waardoor de verf beschadigd wordt.
- Gebruik voor het reinigen van de aluminium binnenkant geen sprayproducten die aluminium aantasten of puntige voorwerpen om de wanden af te krabben.
- Voor het schoonmaken van de bodem opent u de deur door de veer naar achter te drukken (fig. A) en daarna de oven verticaal te zetten (fig. B). Dit vereenvoudigt het schoonmaken. Zodra u klaar bent sluit u de deur weer. Controleer of hij goed dicht zit.

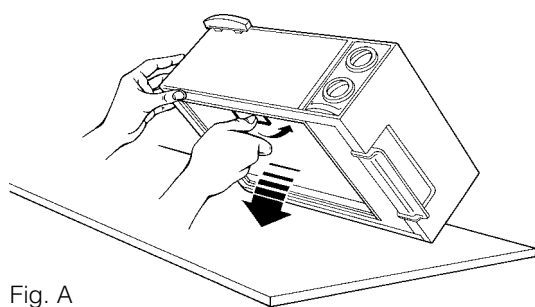


Fig. A

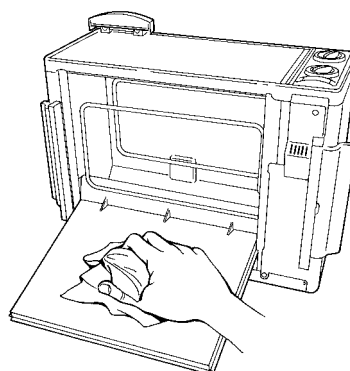


Fig. B

AANWIJZINGEN BIJ HET BAKKEN

Gebruik van de grill

- Warm de oven 5 à 8 minuten voor op de GRILL stand.
- Schuif het rooster met wat u gaat grillen en de ovenschaal eronder in de oven zoals aangegeven op de baktabel. De stand van het rooster is afhankelijk van de dikte. Zet het rooster op stand 3 voor dikke stukken en op stand 4 voor dunne stukken.
- Laat de ovendeur half open.

Varkens- of runderkotelet 1 cm dik	10' per kant
Varkens- of runderkotelet 2 cm dik	13' per kant
Lamskotelet	12' per kant
Worstjes	10' per kant
Knakworstjes	6' per kant
Biefstuk	5' per kant
Hamburgers	9' per kant
Spiesjes	45' in totaal
- We raden aan een half kopje water in de ovenschaal te gieten: dit vereenvoudigt het schoonmaken en u zult zo geen last van rook (van brandend vet) hebben.
- Draai de bovenste knop naar "O" om de oven uit te zetten zodra u klaar bent met grillen.

Zelfgemaakte pizza

- Verwarm de oven 10 minuten voor op 230°C met de pizzaplaat erin (roosterstand 7 - zie "Bakprogramma's").
- Zet de pizza in de oven die op 230°C blijft en bak gedurende 8 minuten.
- Draai de keuzeknop op PIZZA en bak nog eens 8 minuten.
- Draai de bovenste knop naar "O" om de oven uit te zetten zodra de pizza klaar is.

Diepvries pizza

Warm de oven 10 minuten voor op 230°C met de pizzaplaat erin. Zodra de oven op temperatuur is legt u de diepvries pizza op de pizzaplaat en laat u hem 6 minuten op 230°C bakken en daarna nog 8 minuten op PIZZA (roosterstand 7). Direct opdienen.

Brood roosteren

- Leg de sneetjes brood (zonder de ovenschaal) op het rooster (stand 5 - zie "Bakprogramma's"). Zet de ovenschaal NOOIT op het rooster bij het TOAST programma.
- Draai de onderste knop op TOAST.
- Sluit de ovendeur.
- Draai de bovenste knop op de gewenste toosttijd.
- Draai de bovenste knop naar "O" om de oven uit te zetten zodra u klaar bent met roosteren.

Brood roosteren op de Italiaanse manier

- Leg de tosti's op het rooster (stand 6 - zie "Bakprogramma's"). Zet de ovenschaal NOOIT op het rooster bij het TOAST programma.
- Draai de onderste knop op TOAST.
- Sluit de ovendeur.
- Draai de bovenste knop op de gewenste toosttijd.
- Draai de bovenste knop naar "O" om de oven uit te zetten zodra u klaar bent met toosten.

Italiaanse tosti

Ingrediënten voor 3 personen:

- 6 sneetjes wit brood om te toosten.
- 6 dunne plakjes kaas
- enkele plakjes gekookte ham.

Leg 3 sneetjes brood op het rooster en doe er een plakje kaas, een plakje ham en nog een plakje kaas bovenop. Leg de andere sneetjes brood erop. Schuif het rooster in de oven en draai de keuzeknop op TOAST - roosterstand 6. Zet de tosti's 5 minuten in de oven.

BAKTABEL	Temperatuur °C	Baktijden (min)	Roosterstand
Lasagne	230°C	38	2
Macaroni	230°C	30	2
Borstfilet van kip	230°C	40	2
Stukken kip	230°C	75	2
Gehaktbal	230°C	70	2
Kabeljauw	200°C	30	2
Plakken vis	200°C	35	2
Forel	200°C	30	2
Asperges in de oven	230°C	18	2
Gevulde aardappelen	230°C	65	2
Tomaten	230°C	35	2
Koekjes	200°C	30	2
Croissants	200°C	35	2
Schuimpjes	200°C	35	2
Schuimpjes	150°C	30	2
Perziken	175°C	30	2
Kwarktaart	200°C	45	2

RICETTE

Pizza deeg

- 500 g bloem
- 20 g verse biergist
- olijfolie
- zout

Brokkel de gist in een kopje en los hem op in 2 lepels lauw water. Strooi de bloem en het zout op het aanrecht (of grote plank) en meng ze door elkaar. Maak een put in het midden en giet er een lepel olijfolie en de opgeloste gist in, en beetje bij beetje net zoveel lauw water als nodig om er een zacht deeg van te maken. Kneed het deeg flink totdat het elastisch wordt. Leg de deegbal daarna in een met bloem bestoven bak, snij er een kruis in en doe er een schone doek met wat bloem overheen. Laat het deeg op een droge, tochtvrije plek rijzen totdat het in omvang is verdubbeld. Kneed het deeg nog even voordat u het gaat gebruiken, spreid het daarna uit en doe er de andere ingrediënten op.

Vier seizoenen pizza

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g pizzadeeg
- 200 g fijngehakte tomaten
- 150 g mozzarellakaas
- enkele ansjovisfiletjes
- 50 g zwarte olijven
- 50 g artisjokbodems op olie
- 50 g gekookte ham
- zout en marjolein
- een beetje olijfolie

Warm de oven 10 minuten op 230°C voor met de pizzaplaat erin. Maak intussen van het pizzadeeg een dunne schijf. Doe er de fijngehakte tomaat overheen en verdeel het deeg met een net zichtbaar kruis in vieren. Doe op één kwart de artisjokbodems, op een ander de zwarte olijven zonder pit en de in stukjes gesneden ansjovisfilets, op het derde de gekookte ham en op het laatste de in stukjes gesneden mozzarellakaas. Doe er olijfolie, marjolein en zout naar smaak overheen. Met behulp van een spatel legt u de pizza op de pizzaplaat. 6 minuten op 230°C bakken en daarna nog 8 minuten op PIZZA (roosterstand 7). Direct opdienen.

Pizza alla Pugliese

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g pizzadeeg
- 1 middelgrote ui
- geraspte scherpe pecorinokaas (schapenkaas)
- zout en marjolein
- een beetje olijfolie

Warm de oven 10 minuten op 230°C voor met de pizzaplaat erin. Maak intussen van het pizzadeeg een dunne schijf. Strooi er de fijngehakte ui overheen. Doe er olijfolie, marjolein, zout en ruim geraspte schapenkaas overheen. Met behulp van een spatel legt u de pizza op de pizzaplaat. 6 minuten op 230°C bakken en daarna nog 8 minuten op PIZZA (roosterstand 7). De ui moet net knapperig worden en de olie en schapenkaas moeten bijna een korst vormen. Direct opdienen.

Pizza met paprika

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g pizzadeeg
- 200 g fijngehakte tomaten
- 150 g mozzarellakaas
- één in reepjes gesneden paprika
- zout
- een beetje olijfolie

Warm de oven 10 minuten op 230°C voor met de pizzaplaat erin. Maak intussen van het pizzadeeg een dunne schijf. Doe er de fijngehakte tomaat overheen en leg daar de in plakjes gesneden mozzarella en reepjes paprika op. Doe er olijfolie en zout naar smaak overheen. Met behulp van een spatel legt u de pizza op de pizzaplaat. 6 minuten op 230°C bakken en daarna nog 8 minuten op PIZZA (roosterstand 7). Direct opdienen.

Pizza alla Napoletana

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g pizzadeeg
- 200 g fijngehakte tomaten
- 150 g mozzarellakaas
- enkele ansjovisfiletjes
- zout en marjolein
- een beetje olijfolie

Warm de oven 10 minuten op 230°C voor met de pizzaplaat erin. Maak intussen van het pizzadeeg een dunne schijf. Doe er de fijngehakte tomaat overheen en leg daar de in plakjes gesneden mozzarella en ansjovisfiletjes op. Doe er olijfolie, marjolein en zout naar smaak overheen. Met behulp van een spatel legt u de pizza op de pizzaplaat. 6 minuten op 230°C bakken en daarna nog 8 minuten op PIZZA (roosterstand 7). Direct opdienen.

Pizza Margherita

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g pizzadeeg
- 200 g fijngehakte tomaten
- 150 g mozzarellakaas
- marjolein en zout
- een beetje olijfolie

Warm de oven 10 minuten op 230°C voor met de pizzaplaat erin. Maak intussen van het pizzadeeg een dunne schijf. Doe er de fijngehakte tomaat overheen en leg er de in plakjes gesneden mozzarella op. Strooi er marjolein, olijfolie en zout naar smaak overheen. Met behulp van een spatel legt u de pizza op de pizzaplaat. 6 minuten op 230°C bakken en daarna nog 8 minuten op PIZZA (roosterstand 7). Direct opdienen.

Lasagne in de oven

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g eierpasta voor lasagne
- 300 g rundergehakt
- ruim fijngehakte ui, wortel en selderij
- 2 eetlepels fijngehakte gepelde tomaten
- 30 g boter, 1/2 liter melk en geraspte kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- bechamel (gemaakt van ca 35 g bloem, boter, zout, geraspte kaas en nootmuskaat)
- zout en peper

Bereid eerst de vleessaus. Stop de fijngehakte ui, selderij en wortel samen met de gehakt, olijfolie, boter, zout en peper in een pan. Zet de pan een paar minuten op een laag pitje en roer goed. Zodra de groenten zacht worden en het vlees gaat kleuren doet u er een scheutje water en de tomaat bij. Als de inhoud van de pan kookt doet u de deksel erop en laat hem ongeveer een uur koken totdat de saus klaar is.

Kook de lasagne bladen stuk voor stuk ca. 5 minuten in gezout water.

Haal de bladen met de schuimspaan uit het water en laat ze op een doek afkoelen. Bereid de bechamel als volgt: laat de boter zachtjes smelten en voeg de bloem al roerende toe totdat het een gladde crème wordt. Zodra deze crème dreigt te gaan schuimen (en voordat hij gaat kleuren) giet u de melk er al roerende bij. Voeg de geraspte kaas, nootmuskaat en wat zout toe (bereidingstijd 10 à 15 minuten).

De bechamel moet vrij dun zijn. Wanneer alle ingrediënten klaar zijn warmt u de oven voor op 230°C en vet u een schaal in. Begin met een laag lasagne in de schaal te leggen waar u een dunne laag vleessaus op uitspreidt. Daarna strooi u er wat geraspte kaas overheen en vervolgens de bechamel met enkele klontjes boter. Ga in deze volgorde door totdat alle ingrediënten op zijn en eindig met een laag bechamel. Zet de schotel 38 minuten in de oven op 230°C, roosterstand 2.

Gegratineerde macaroni met artisjokken

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g artisjokbodems (eventueel diepvries)
- 500 g bechamel
- 250 g verse macaroni
- 50 g Parmezaanse kaas
- fijngehakte knoflook en peterselie
- 2 eetlepels olijfolie
- zout en peper

Snij de artisjokbodems in plakjes en kook ze 15 minuten samen met de knoflook, peterselie, olijfolie, zout en peper. Kook de macaroni apart en niet al te gaar. Maak intussen de bechamel en doe de artisjokken in de mengbeker. Voeg enkele lepels bechamel aan de artisjokkensaus toe en doe er de kaas bij. Meng dit alles goed door elkaar en giet het in een schaal. Eindig met een laag bechamel. Intussen heeft u de oven voorverwarmd op 230°C met het rooster op stand 2. Doe de schotel 30 minuten in de oven en serveer warm.

Gegrilleerde vleesspiesjes

Ingrediënten voor 2 personen

- 400 g verschillende vleessoorten (varkens-, runder-, en kalfsvlees, kalkoen of kip)
- 1 paprika
- 100 g gerookte bacon
- enkele salieblaadjes
- zout naar smaak

Snij het vlees, de bacon en de paprika in stukjes en rijg ze om en om met een blaadje salie aan de spiesjes. Warm intussen de oven 5 à 10 minuten voor op de Grillstand. Leg de spiesjes vervolgens op het rooster (stand 3 - 4) en grill ze 45 minuten. Denk eraan ze zo nu en dan om te draaien. Laat de ovendeur half open staan en zet de ovenschaal op de bodem om eventueel vet op te vangen. (Doe wat water op de bodem van de ovenschaal zodat die niet gaat ruiken en roken.)

Gevulde aardappelen

Ingrediënten voor 4 personen

- 8 middelgrote aardappelen
- 100 g gekookte ham
- 100 g champignons
- 2 eieren
- boter en geraspte kaas
- fijngehakte peterselie, zout en peper

Verwarm de oven voor op 230°C (roosterstand 2). Zodra de temperatuur bereikt is kookt u de aardappelen in de schil in de oven gedurende 25 minuten. Schil ze en hol ze uit zodat ze gevuld kunnen worden. Bak de champignons in de boter en meng ze daarna met de fijngesneden gekookte ham en peterselie, de aardappelkruiden, eieren, zout en peper. Vul de aardappelen met dit mengsel, leg ze op een ingevette pyrex schaal en doe er de geraspte kaas en een klontje boter op. 40 minuten in de oven bakken.

Gele tomaten

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 grote tomaten
- 3 eieren
- een half kopje melk
- 2 eetlepels geraspte kaas
- boter en zout

Snij de onderkant van de tomaten af, verwijder de pitjes en hol ze redelijk goed uit (maar zorg dat er nog wel wat vlees overblijft). Klop de eieren in een kom los samen met de geraspte kaas, melk en wat zout. Leg de tomaten in een goed beboterde pyrex schaal en vul ze met het eimengsel. Doe een klontje boter op iedere tomaat. Intussen heeft u de oven voorverwarmd op 230°C. Zet de tomaten 35 minuten in de oven op roosterstand 2.

Forel met olijven Ingrediënten voor 2 personen • opengesneden zalmforel van 500 g • 50 g zwarte olijven zonder pit • ruim fijngehakte ui en peterselie • 2 eetlepels olijfolie • een half glas droge witte wijn • zout en peper Verwarm de oven op 200°C voor. Was de forel en maak hem goed schoon. Leg hem in een schaal en voeg er de fijngehakte ui en peterselie, olijfolie, witte wijn, olijven en zout en peper bij. Laat de forel vervolgens 30 minuten bakken op roosterstand 2. Besprenkel de vis zo nu en dan tijdens het bakken met het sausje.	Gebraden kip Ingrediënten voor 4 personen • 1 kg kip in stukken • 2 eetlepels olijfolie • 125 g prikkelende witte wijn • een teentje knoflook, enkele blaadjes salie en rozemarijn • een bouillonblokje, zout en peper Was de kip en droog hem goed af. Leg de stukken kip in een schaal en voeg er het verkruidde bouillonblokje, het hele teentje knoflook, de kruiden, witte wijn, olijfolie en peper bij. Verwarm de oven intussen op 230°C voor en laat de kip 75 minuten op roosterstand 2 braden. Draai de stukken kip enkele keren om.
Gevulde perziken Ingrediënten voor 4 personen • 5 gele perziken • enkele bitterkoekjes • 1 + 1/2 glas rode wijn • 1 glaasje maraskijn • 1 eidooier • 50 g suiker Snij vier ongeschilde perziken door het midden, verwijder de pit en hol ze met een lepeltje een beetje uit. Doe het verwijderde vruchtvlees in een bakje, voeg er het vlees van de overgebleven perzik bij en roer er de verkruidde bitterkoekjes, de eidooier, een lepeltje suiker en de maraskijn doorheen. Vul de perziken met dit mengsel. Verwarm ondertussen de oven 10 minuten voor op 175°C. Leg de perziken op een pyrex schaal, voeg de rode wijn met suiker toe en strooi uiteindelijk nog wat suiker over de perziken heen. Zet de schaal 30 minuten in de oven op roosterstand 2. Serveer de perziken met het warme sausje er overheen.	Kwarktaart Ingrediënten voor 4 personen • 250 g bladerdeeg • 1 eidooier • 350 g verse kwark • 3 middelmaat of 4 kleine verse vijgen • 3 eetlepels suiker • 2 eetlepels bittere cacao • citroen smaakstof of de geraspte schil van 1 citroen • 5-6 verkruidde bitterkoekjes Bekleed een taartvorm van 22-24 cm doorsnee met het bladerdeeg. Meng de kwark, eidooier, suiker, cacao, vijgen en bitterkoekjes samen in de mengbeker. Doe er de geraspte citroenschil of citroen smaakstof bij voordat u het mengsel in de taartvorm giet. Verkruid nog 1-2 bitterkoekjes over de taart heen voordat u hem in de oven zet. Garneer naar wens met het overgebleven bladerdeeg. Intussen heeft u de oven voorverwarmd op 200°C. Zet de taart op het rooster (stand 2) en laat hem 45 minuten bakken.
Schuimpjes met slagroom Ingrediënten voor 6 personen • 3 eiwitten • 150 g suiker • 1/2 liter geklopte slagroom • boter en een beetje bloem Met deze ingrediënten kunt u 24 schuimpjes maken. Klop de eiwitten goed stijf en strooi er beetje bij beetje de suiker bij. Doe dit heel voorzichtig zodat de opgeklopte eiwitten niet uitlopen. Vet de ovenplaat met een klein beetje boter in en strooi er wat bloem overheen. Blaas de overbodige bloem weg. Verwarm de oven intussen voor op 150°C. Vul een spuitzak met de eiwitten en knijp er kleine halve maantjes van op de plaat. Strooi er vervolgens nog wat suiker overheen. Zet de plaat 30 minuten in de oven op roosterstand 2. Let op dat de schuimpjes niet kleuren maar alleen opstijven. Zodra ze goed afgekoeld zijn holt u de platte onderkant een beetje uit, doet er slagroom in en plakt er twee tegen elkaar aan.	Crostata (Jamtaart) Ingrediënten voor 4 personen • 200 g bloem • 100 g suiker • 100 g boter of margarine • 3 eidooiers • een snufje zout • de schil van een citroen of sinaasappel • 1 eidooier • een potje pruimenjam (of van een andere smaak) Bereid eerst het zandtaartdeeg. Maak een berg van de door elkaar gemengde bloem en suiker met een put erin. In de put doet u een snufje zout, de 3 eidooiers, de zachte en in stukjes gesneden boter en/of margarine, de geraspte schil van een citroen of sinaasappel. Meng de ingrediënten langzaam door elkaar en kneed het deeg kort totdat het een geheel wordt. Zodra het deeg glad is maakt u er een bal van die u door de bloem rolt en vervolgens tenminste een half uur laat rusten in een koele ruimte met een doek eroverheen. Zodra het half uur verlopen is warmt u de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit en bekleed er een ingevette bakvorm mee. De rand van deeg moet ongeveer een vinger hoog zijn. Smeer de jam op de taartbodem en leg de reepjes deeg er overheen. Gebruik een kwast om de reepjes deeg met een losgeklopte eidooier te bestrijken en zet de taart daarna 35 minuten in de oven op roosterstand 2.