



LOTUS MADELEINE KOMT LEKKER CREATIEF UIT DE HOEK

VERRASSENDE RECEPTJES IN DE AANBIEDING

De Lotus Madeleines ken je ongetwijfeld. Maar wist je ook dat je er superleuke én lekkere receptjes mee kan maken? Lotus spoort iedereen aan om aan de slag te gaan met de Madeleines! Zelf hebben ze al enkele receptjes klaarliggen. Van tiramisu over kaastaarten tot leuke figuurtjes waar iedereen dol op zal zijn. Bovendien kan je uit wel drie soorten Madeleines kiezen om je creaties naar een hoger niveau te tillen. Hou je van de klassieke Madeleine? Of heb je toch liever die met lekkere chocoladecakevulling? Je kan ook kiezen voor de Madeleine met zachte amandelsmaak. Ontdek hier al een eerste Madeleine-recept: een heerlijke kaastaart.

STAP 1: EEN STERKE BASIS

Om eender welk recept te laten slagen, heb je natuurlijk eerst en vooral een goede basis nodig. En daar lenen de Madeleines van Lotus zich perfect voor – voor de kaastaart is dat natuurlijk niet anders. Niet alleen zijn de Madeleines mals en niet te groot, de verschillende soorten waarin ze verkrijgbaar zijn, zijn perfect te combineren met andere smaken en heel gemakkelijk te versieren – letterlijk dan. Ideaal om je innerlijke culinaire kunstenaar naar boven te halen.



STAP 2: KIES HET PERFECTE RECEPT

Sta je te popelen om aan de slag te gaan? Dan is het alleen een kwestie van een superleuk recept te kiezen! Wat dacht je van hartjes met Valentijn? Of ga voor spookjes met Halloween. Maak het zo eng of zo schattig als je maar wil. Met eetbare oogjes, hagelslag, suiker- of chocoladeglazuur en snoepjes zijn de mogelijkheden eindeloos. Wil je jezelf nog meer uitdagen? Dan is de terrine van Lotus Madeleines echt iets voor jou! Je vindt alle recepten op onze website. Nog straffer zijn je eigen heerlijke creaties natuurlijk, al een paar leuke ideetjes in gedachten? Wij gaan hieronder alvast aan de slag met de kaastaart!



STAP 3: READY, SET, GO!

Tijd om de handen uit de mouwen te steken en de kaastaart te maken! Volg heel eenvoudig de stappen en voor je het weet kan je smullen!

WAT HEB JE NODIG?

Voor de bodem:

- 125 g Lotus Biscoff original speculoos
- 50 g gesmolten boter

Voor de vulling:

- 15 Lotus Madeleines
- 250 g volle roomkaas (type Philadelphia)
- 305 ml gecondenseerde melk
- 2 el citroensap
- 1 vanillestok, zaadjes verwijderen
- 125 ml room (40%)

EN NU VOOR ECHT

1. Neem een springvorm van 18 cm diameter.
2. Smelt de boter en maal de Lotus speculoos koekjes fijn in een blender. Voeg de boter toe en meng onder elkaar. Verdeel de speculoos over de bodem. Druk stevig aan met de achterkant van een lepel. Plaats in de ijskast.
3. Meng voor de vulling de roomkaas, gecondenseerde melk, citroensap en vanille zaadjes met een handmixer goed onder elkaar.
4. Klop vervolgens de room op tot stijve pieken. Meng de room voorzichtig onder het beslag met een spatel.
5. Snij ongeveer 2 cm van de Lotus Madeleines. Neem de vorm uit de ijskast en schik de Madeleines, met de gesneden kant naar beneden, rondom de buitenkant om zo een kraag te vormen (zie foto). Giet het roomkaas beslag erin en zet in de ijskast voor 12u.
TIP: Je kan de bovenkant nog versieren met heerlijk fruit.

Tada!



STAP 4: ENJOY!

Zeker niet onbelangrijk: verzamel een goed gezelschap en genieten maar! Het maakt niet uit of je de Madeleines als verrassend dessert op tafel brengt, als creatieve versnapering bij de koffie serveert of gewoon als tussendoortje. Samen eten of kokerellen is altijd gezellig en toegegeven, de Lotus Madeleines maken het toch net dat tikkeltje beter. Aan smaak zal het alleszins niet ontbreken!

Ontdek nog [andere recepten hier](#). 

LOTUS BAKERIES IN EEN NOTENDOP

Lotus Bakeries is in 1932 gestart in het dorp Lembeke in België en is inmiddels wereldwijd actief in het segment van traditionele en natuurlijke tussendoortjes met onder meer de merken Lotus, Lotus Biscoff®, nakd, TREK, BEAR, Kiddylicious, Dinosaurus, Peijnenburg en Annas. Lotus Bakeries, met hoofdzetel in België, is een dynamische en internationaal georiënteerde onderneming met productievevestigingen in België, Nederland, Frankrijk, Zweden, Zuid-Afrika en de VS, en eenentwintig eigen verkooporganisaties in Europa, Amerika en Azië. Verder werkt Lotus Bakeries samen met commerciële partners in een vijftigtal landen wereldwijd. Lotus Bakeries telt meer dan 2.000 medewerkers. Door een gezond evenwicht te bewaren tussen traditie en innovatie verwent het Lotus merk de consument met een uniek gamma van kwaliteitsvolle en lekkere producten. Het geheim van Lotus Biscoff® zit in de unieke smaak, de typische vorm en de verrassende knapperigheid van het koekje. De unieke gekarameliseerde smaak van speculoos is inmiddels ook verwerkt in pasta, ijs en chocolade. Onder de merknaam Lotus wordt voorts een breed gamma aan gebakspecialiteiten en wafels aangeboden. Koninklijke Peijnenburg is marktleider in ontbijtkoek in Nederland en Annas staat voor een typisch Zweedse specialiteit, pepparkakor: dunne, krokante koekjes met gember en kaneel. Onder de merken nakd, TREK en BEAR biedt Lotus Bakeries lekkere tussendoortjes aan, gemaakt van volledig natuurlijke ingrediënten, onbewerkt en zonder toegevoegde suikers. Kiddylicious focust zich op gezonde tussendoortjes voor de allerkleinsten. In 2020 realiseerde Lotus Bakeries een omzet van 663 miljoen EUR. De aandelen van Lotus Bakeries zijn genoteerd op Euronext Brussels. De meerderheid van de aandelen is in handen van de families Boone en Stevens.

REMY
COMMUNICATION

(niet voor publicatie)

Voor meer informatie en hoge resolutie beelden, kan je steeds terecht bij: Remy Communication nv, Vaartdijk 3/402, 3018 Leuven (Wijgmaal) • www.remy-communication.be
orane@remy-communication.be