

» Kijk op onze site

Leuke baan in de buurt

www.deweekkrant.nl/banen



» Bijblijven

Blijf bij met onze website én Twitter

www.zenderstreeknieuws.nl

» Peper- en zoutmolen

Gaat een leven lang mee

www.deweekkrant.nl/webwinkel



» Webagenda

Plaats zelf je aankondiging on line

www.zenderstreeknieuws.nl

Taart met plezier van Tante Cake

Taart en cake maken doet ze al vanaf haar jeugd. Maar na een woelige periode in haar leven gaat Thérèse Knoop nu helemaal los op haar hobby die bijna haar werk wordt. Tante Cake wil IJsselstein veroveren met de mooiste en heerlijkste taarten en cakes. Zoals Den Bosch synoniem staat voor de Bossche Bol moet IJsselstein het synoniem worden voor taarten van Tante Cake.

ik mee bezig was." En dat wist ze. "Het was nu of nooit wat mij betreft, naast mijn administratieve werk. Ik investeerde in professionele apparatuur, een werkbank en oven, paste mijn keuken aan en de website werd gebouwd."

Waar een wil is, is een weg. Taart bakken en ontwerpen is voor haar pure ontspanning, afleiding en huiselijkheid. "En dat had ik hard nodig. Ik bak al jaren voor

altijd zelfgebakken cake in huis heb, vandaar mijn naam."

Op haar website prijkt een gezellig blond Hollands vrouwtje in een rode jurk met witte stippen. "Dat ben ik, ik heb zo'n jurk ook aan als ik de workshops geef in een speciale locatie aan de Achtersloot. Echte gezellige Hollandse huiselijke sfeer, net als vroeger, dat hoort erbij."

Haar naam wordt steeds bekender en niet alleen omdat haar taarten zo mooi zijn. "Een taart moet vooral lekker zijn. Daarom gebruik ik verse ingrediënten uit IJsselstein: meel van de molen, eieren van de boer, chocolade van Zuccotto en de beste kwaliteit marsepein."

Het recept voor de cake en overheerlijke appeltaart is haar geheim. Misschien is het de liefde of het enthousiasme voor het bakken. "Cake moet luchtig zijn en vooral niet machtig. Een taart is puur handwerk, met mooie ingrediënten, fondant en marsepein, dan moet de smaak ook

» **Ik heb geen geduld, alleen om taarten te maken...**

iedereen in mijn omgeving en ik leef me uit op verjaardagstaarten voor de kinderen; van complete dinosaurussen voor mijn zoon tot prinsessentaart voor mijn dochters en op de bestellingen uit mijn omgeving. Mijn neefje noemt me Tante Cake, omdat ik

► Lysette Verwegen
► IJsselstein

Ze lacht: "Ik heb geen geduld - alleen om taarten te maken - want ik weet wat ik wil." In de verbouwde schuur is haar keuken en binnen de speciale oven waar wel zes taarten tegelijk in kunnen. "Toen ik hier anderhalf jaar geleden kwam wonen vroeg iedereen zich in mijn omgeving lief bedoeld af of ik wel wist waar



Thérèse Knoop - Tante Cake - maakt haar taarten met plezier.

FOTO: LYSETTE VERWEGEN

goed zijn. Ik wil dat het lekker is, daarnaast moet het leuk 'smoelen'. Vooral op de bruidstaarten kan ik me uitleven." Leuke bijkomstigheid: "Een taart is vooral voor blijde gebeurtenissen." Het meest trots is ze op haar appeltaart. "Daar komt meer bij kijken dan appels en deeg: kennis. En vanaf de zomer te koop op het terras van Mariëberg."

Nog weinig mannen...

De workshops van Tante Cake trekken nog weinig mannen. "Jammer. Stel je voor: werken in de bouw of automatisering en dan 's avonds een taart bakken. Een

geweldige combinatie met volle handen - de taart op een mooi plateau - naar huis." Voor informatie en foto's om van te waterstanden: www.tantecake.nl