

Ingrediënten

6 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
400 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
Aardbeien
Frambozen
Blauwe bessen
Poedersuiker

Keukenspullen

Bakplaat
Kwastje
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Schaaltje(s)

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C). Gebruik bakpapier of vet de bakplaat in met boter of margarine. Haal de bevroren plakjes **bladerdeeg (6 plakjes)** van elkaar, verwijder de folie en laat de plakjes 5 minuten ontdooien.

2. Bladerdeeghartjes bakken

Maak van papier of karton een hartvormige mal of gebruik een hartvormige uitsteker van ca. 11 cm. Steek of snijd hiermee een hartvorm uit het bladerdeeg. Leg het hart op de bakplaat. Kneed de afsnijdsels door en rol dit uit tot een lange rol. Leg deze langs de rand van het hartje zodat een opstaand randje ontstaat. Herhaal dit bij alle plakjes.

Prik met een vork of mesje wat gaatjes in de bodem van het hartje. Klop een eitje los en bestrijk de randen van ieder hartje met het ei.

Bak de bladerdeegharten in circa 15 minuten gaar en goudbruin.

3. Bladerdeeghartjes vullen

Doe **water (400 ml)** en de **mix voor banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel 1 minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ongeveer 5 minuten opstijven in de koelkast.

Vul de afgekoelde harten vlak voor serveren met een eetlepel **banketbakkersroom** en verdeel hierover het **fruit** (aardbeien, frambozen en blauwe bessen). Bestrooi met wat **poedersuiker**.