Bladerdeeg fruittaart met mascarpone

Ingrediënten

2 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
500 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Stuk(s) Vanillestokje
500 g (gram) Mascarpone
100 g (gram) Poedersuiker
1 Doosje(s) Bosbessen
1 Doosje(s) Bramen
1 Doosje(s) Frambozen
4 Stuk(s) Passievrucht (vers)
3 Stuk(s) Perzik
2 takje(s) Munt (vers)

Keukenspullen

2 Stuk(s) Bakblik
Mixer met gardes
Spuitzak
Glad spuitmondje
Bakbonen

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

2. Bladerdeegtaart maken

Laat het **Koopmans Bladerdeeg (2 pakken)** ontdooien en leg 10 velletjes op elkaar. Rol deze uit tot een vel zo groot als je bakblik en herhaal dat met het andere pakje.

Bestrooi de uitgerolde vellen licht met wat poedersuiker.

Bekleed je bakblik met bakpapier en leg de plak bladerdeeg erop. Leg daar bovenop weer een vel bakpapier en zet daarop een ander bakblik, liefst gevuld met bakbonen of iets anders zwaars.

Bak het bladerdeeg ongeveer 30 minuten en herhaal dat bij de tweede plak.

Laat het bladerdeeg afkoelen maar wees wel voorzichtig, het is nu wat breekbaar.

3. Vulling en topping maken

Klop de **slagroom (500 ml)** lobbig met de **vanille (1 stokje)** of vanille-aroma.

Roer de **mascarpone (500 g)** met de **poedersuiker (100 g)** los in een ander kom en meng dan met de **slagroom (500 g)** tot een romige massa. Doe dit mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje.

Leg het eerste vel bladerdeeg op een serveerschaal of plank zodat je het straks niet meer hoeft te verplaatsen. Spuit toefjes van het mascarponemengsel op het eerste bladerdeegvel en verdeel de helft van al het fruit **(bosbessen, bramen, frambozen, passievruchten en perziken)** erover.

Leg het tweede vel bladerdeeg hier bovenop en herhaal de handelingen. Garneer de bladerdeegtaart met blaadjes **munt (2 takjes)** en bestrooi eventueel met wat poedersuiker.

> ### Vanillesuiker
> Mocht je geen vanillestokjes hebben, gebruik dan een zakje vanillesuiker van Dr. Oetker.