Bladerdeegtaartjes met zomerfruit

Ingrediënten

1 pak(ken) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk (koud)
175 g (gram) Fruit naar keuze

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Bakplaat
Bakpapier
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Mes
Vork

1. Voorbereiden

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

Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

Laat de 10 plakjes **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (1 pak)** licht ontdooien. In de tussentijd maak je het banketbakkersroom.

2. Banketbakkersroom maken

Doe de **koude melk (500 ml)** en de **Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.

Vul een spuitzak met de room. Plaats de banketbakkersroom minimaal 5 minuten in de koelkast om op te stijven.



3. Bladerdeeg taartbodempjes maken

Zorg dat het bladerdeeg niet te zacht (plakkerig) is. Snijd nu met een scherp klein mesje diagonaal van de ene hoek naar de andere hoek, tot maximaal 1 cm op de rand.

Trek nu de ene punt van het bladerdeeg door de insnede waardoor een ruit ontstaat. Plaats de bladerdeeg taartbodempjes op de bakplaat. Prik met een vork in het midden tot 1 cm op de rand.

Bak de bladerdeeg taartjes in ongeveer 10 minuten iets onder het midden van de oven.

Haal de bladerdeegtaartjes uit de oven en duw het middenstuk direct voorzichtig in. Zo ontstaat er een extra diep ‘bakje’.

4. Fruittaartjes vullen en decoreren

Haal de banketbakkersroom uit de koelkast en vul de bakjes met de banketbakkersroom. Dit kan met een spuitzak of twee lepels.

Decoreer de taartjes met het **fruit naar keuze (175 g)**.

1. Voorbereiden

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

Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

Laat de 10 plakjes **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (1 pak)** licht ontdooien. In de tussentijd maak je het banketbakkersroom.

2. Banketbakkersroom maken

Doe de **koude melk (500 ml)** en de **Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.

Vul een spuitzak met de room. Plaats de banketbakkersroom minimaal 5 minuten in de koelkast om op te stijven.



3. Bladerdeeg taartbodempjes maken

Zorg dat het bladerdeeg niet te zacht (plakkerig) is. Snijd nu met een scherp klein mesje diagonaal van de ene hoek naar de andere hoek, tot maximaal 1 cm op de rand.

Trek nu de ene punt van het bladerdeeg door de insnede waardoor een ruit ontstaat. Plaats de bladerdeeg taartbodempjes op de bakplaat. Prik met een vork in het midden tot 1 cm op de rand.

Bak de bladerdeeg taartjes in ongeveer 10 minuten iets onder het midden van de oven.

Haal de bladerdeegtaartjes uit de oven en duw het middenstuk direct voorzichtig in. Zo ontstaat er een extra diep ‘bakje’.

4. Fruittaartjes vullen en decoreren

Haal de banketbakkersroom uit de koelkast en vul de bakjes met de banketbakkersroom. Dit kan met een spuitzak of twee lepels.

Decoreer de taartjes met het **fruit naar keuze (175 g)**.