Hartige oranje taartjes

Ingrediënten

8 Plakje(s) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
2 Stuk(s) Paprika (oranje)
2 Stuk(s) Ei
50 g (gram) Geraspte kaas
100 ml Room
Boter om in te vetten

Keukenspullen

4 Bakvormpje
Koekenpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (8 stuks)**.

Vet 4 kleine vormpjes in met boter.

Leg in elk vormpje 2 plakken bladerdeeg op elkaar, zodat er een stervorm ontstaat.

Prik met een vork gaatjes in het deeg.

2. Hartige taartvulling maken

Snijd de **paprika (2 stuks)** in stukken en leg deze 2 minuten in kokend water.

Klop de **eieren (2 stuks)** met de **room (100 ml)** en **kaas (50 g)** goed los.

Verdeel de paprika over het bladerdeeg en giet het kaasmengsel er over.

3. Hartige taartjes bakken

Bestrijk de overhangende punten met een beetje water.

Bak de hartige taartjes 10 minuten in de oven en verlaag de temperatuur dan met 30 graden en bak ze daarna nog 30 minuten.