Plaattaart met zomerfruit en kokosroom

Ingrediënten

6 Plakje(s) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Limoen
3 tl. (theelepels) Poedersuiker
125 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
125 g (gram) Griekse yoghurt
50 g (gram) Kokosrasp
100 g (gram) Aardbeien
100 g (gram) Frambozen
100 g (gram) Bosbessen
Mango

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

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

Laat het **Koopmans bladerdeeg (6 plakjes)** ontdooien.

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Verdeel de bladerdeeg over de bakplaat. Druk de randjes tegen elkaar aan, zodat er 1 plak ontstaat. Prik met een vork gaatjes in de bodem.

Bak de plaattaartbodem in het midden van de oven in 15 minuten gaar. Laat de bodem afkoelen.

2. Kokosroom maken

Was en rasp de schil van de **limoen** en pers het sap uit. Klop de **slagroom (125 g)** en de **poedersuiker (3 el)** met een mixer in een kom stijf.

Spatel de **Griekse yoghurt (125 g)**, **limoenrasp** en de **kokosrasp (50 g)** er luchtig door. Bewaar de frisse kokosroom tot gebruik in de koelkast.

3. Plaattaart decoreren

Schil en snijd de **mango** in gelijke partjes. Was de **frambozen** en **aardbeien**. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd de aardbeien doormidden.

Verdeel de frisse room over de bladerdeegbodem en versier de plaattaart met het verse zomerfruit.