Roomboter-bladerdeeg hoorntjes met vers fruit

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Ei
3 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Zakje(s) Nougatine
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
400 ml Water
100 g (gram) Zomerfruit
Munt (vers)

Keukenspullen

Aluminiumfolie
10 Stuk(s) IJshoorntje
Kwastje
Mixer met gardes
Mengkom
Spuitzak

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Omwikkel de **ijshoorntjes** met aluminiumfolie.

Ontdooi de **bladerdeegvellen** (1 pak Koopmans Bladerdeeg Roomboter) en snijd per vel in 4 stroken.

2. Bladerdeeghoorntjes maken

Rol de bladerdeegstroken om het met aluminium beklede ijshoorntje heen, start bij het puntje. Gebruik steeds 4 stroken per hoorntje (1 vel bladerdeeg). Bekleed zo alle hoorntjes met bladerdeeg. Kluts een **ei** los met een vork. Verdeel de bladerdeeghoorntjes over de bakplaat en kwast alle hoorntjes in met het losgeklopte ei. Strooi de **suiker (3 el)** erover.

Plaats de bakplaat met hoorntjes 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de hoorntjes hierna afkoelen en verwijder dan voorzichtig de vulling met aluminiumfolie.

3. Chocodip verwarmen

Leg het zakje **chocoglazuur (1 zakje)** in een kom met heet water en laat in ca. 10 minuten zacht worden.

Giet het glazuur in een glas en doop de bovenste rand van de hoorntjes in het glazuur. Doop ze vervolgens in een schaaltje met **nougatine (1 zakje)**.

4. Banketbakkersroom maken

Doe het **water (400 ml)** en de **Dr. Oetker Banketbakkersroommix (1 zakje)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer met garden op de middelste stand.

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

Laat de banketbakkersroom hierna ongeveer 5 minuten opstijven in de koelkast. Vul vervolgens de spuitzak met het banketbakkersroom en verdeel hiermee de room over de bladerdeeghoorntjes.

5. Roomhoorntjes vullen

Vul de hoorntjes bovenin met wat **zomerfruit (100 g)**, zoals aardbeien, bramen, frambozen, blauwe bessen, kiwi en garneer met **munt**.

Serveer op een bord of plank.