Vruchtengebakjes met hangop

Ingrediënten

1 ml Volle yoghurt
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Zandkoekjes
3 tl. (theelepels) Bloem
Fruit naar keuze
125 ml Verse slagroom (onbereid)
3 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Theedoek
Zeefje
Plasticfolie
Mixer met deeghaken
Deegroller
Muffinblik (voor mini muffins)
Zonnebloemolie (om in te vetten)
Spuitzak
Uitsteekvormpje

1. Hangop maken

Leg de vochtige schone theedoek in een zeef en giet daarin de **volle yoghurt (1 liter)**.

Vouw de theedoek naar binnen en zet een nacht in de koelkast.

2. Taart deeg maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Roer de **boter (100 g)** zacht en voeg de **mix (1 pak Koopmans Zandkoekjes)** toe, kneed het geheel met de hand of met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.

Pak het koekjesdeeg in in plastic en laat 30 minuten rusten in de koelkast

3. Taartjes bakken

Bestuif het werkblad met **bloem (3 el)**.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en steek er 20 rondjes uit (met kartelrandje is het mooist).

Vet het bakblik in met een klein beetje olie en vouw in elke opening een koekje, zodat je een gebaksschelpje krijgt.

Bak de taartjes in ongeveer 20 minuten gaar en bruin en laat ze helemaal afkoelen.

4. Vruchtengebakjes maken

Maak intussen het **fruit** schoon en maak de hangop af door deze te mengen met de lobbig geslagen **room (125 ml)** met **suiker (3 el)**. Vul de spuitzak met de hangop.

Spuit in elk schelpje ruim hangop en garneer met het fruit.