

## Ingrediënten

6 Plakje(s) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)  
1 Limoen  
3 el (eetlepels) Poedersuiker  
125 g Verse slagroom (onbereid)  
125 g Griekse yoghurt  
50 g Kokosrasp  
100 g Aardbeien  
100 g 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.