




Romige Fruittaart

8 porties    enige ervaring gewenst tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

175 g boter
100 g poedersuiker
1 ei
1 zakje Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
250 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
2 eetl. melk

Voor het bestrijken:

50 g witte chocolade (gesmolten)

Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker
Banketbakkersroom
500 ml melk

Voor de decoratie:

200 g aardbeien
1 zakje Dr. Oetker Taartina
200 g kersen

Baktijd en oventemperatuur:

Elektrische oven: 180°C (voorverwarmen) / Gasoven: stand 3 (voorverwarmen) / Baktijd: ca. 25 min.

- 1** Klop de boter, poedersuiker, vanillesuiker en het ei romig. Meng de bloem met de Backin, zeef dit over het botermengsel, voeg de melk toe en meng alles. Giet het deeg in een beboterde en met bloem bestrooide taartvorm en strijk het glad. Bak het deeg in de onderste helft van de voorverwarmde oven.
- 2** Giet de Bereiding voor Banketbakkersroom in een mengkom en voeg de melk toe. meng het geheel met een klopper tot de room glad is. Zet het mengsel gedurende ca. 15 min. in de koelkast. Meng de afgekoelde room daarna kort opnieuw en deze is klaar.
- 3** De taartbodem 5 minuten in de vorm laten afkoelen, vervolgens op een taartrooster storten, bestrijken met de gesmolten chocolade en verder laten afkoelen.
- 4** Bereid de Taartina zoals beschreven staat op de verpakking en bestrijk hiermee de taart.



Dr. Oetker n.v

- 5 Verdeel de crème gelijkmatig over de taartbodem en beleg dit met het schoongemaakt fruit.

Tip from the Test Kitchen

- Om je banketbakkersroom luchtiger te maken kan je hieronder 2 eetlepels opgeklopte slaagroom toe te voegen.

