

KRUIMELDEEGTAARTJES MET VANILLEPUDDING EN FRUIT



- 1 vel kruimeldeeg
- URSI®
- 250 g vanillepudding
- 150 g aardbeien
- 50 g rode bessen
- 50 g blauwe bessen
- 50 g frambozen
- MOUNTAIN®
- 50 g kristalsuiker
- CHÂTEAU®
- 10 g witte chocolade
- CHÂTEAU®
- 10 g pure chocolade
- TAMARA®
- 6 el abrikozenconfituur
- MELRO®
- 1 bus slagroom
- 4 takjes verse biomunt
- GALA®
- 2 fijne boterwafels
- BRATELLA®
- 15 g bakken en braden
- ALBONA®
- 15 g tarwebloem



4 personen



1 uur

Ontdek meer recepten op
www.aldi.be

ALDI



KRUMELDEEGTAARTJES MET VANILLEPUDDING EN FRUIT



- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Boter 4 taartvormpjes in en bestrooi met wat bloem. Schud de overtollige bloem eruit. Snijd het vel kruimeldeeg in stukken en bekleed er de vormpjes mee. Prik gaatjes in elke taartbodem. Knip het bakpapier dat samen met het kruimeldeeg in de verpakking zit in stukken en leg in de vormpjes. Vul met bakbonen en steek in de oven.
- 2 Verwijder na 5 minuten de bakbonen en bak de taartbodempjes verder af. Haal na 10 minuten uit de oven en laat afkoelen. Verkruimel de boterwafeltjes en verdeel over de taartjes. Doe daarop telkens 1 eetlepel abrikozenconfituur. Vul verder op met de vanillepudding en versier met het fruit.

- 3 Doe de rest van de abrikozenconfituur en een scheutje water in een steelpan. Verwarm op een matig vuur tot het geheel stroperig is. Bestrijk het fruit met een laagje van het confituurglazuur.
- 4 Schraap met een scherp mes schilfers van de chocolade. Doe de kristalsuiker in de blender en mix fijn tot bloedsuiker. Werk de taartjes af met de chocoladeschilfers, de bloedsuiker, een toefje slagroom en muntblaadjes.

LEKKER met

