



Kersentaartje

Met de FunCakes mix voor Koekjes kun je dit heerlijke kersentaartje maken! Eerst bak je de bodem, waarna je deze vult met banketbakkersroom en kersenvlaai vulling. Daarna werk je de taart mooi af met rode hartvormige koekjes.

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Plastique Cœur
set/6

PNH2
3,85 €



Pâtisserie Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €

Overige benodigdheden:

- Bakpapier
- 1 ei
- 150 gram roomboter
- Bloem
- 250 ml water
- Kersenvlaai vulling

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Kneed 500 gram mix voor koekjes met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Rol hier een bal van, pak deze in met huishoudfolie en laat het deeg een uur rusten in de koelkast.

Hou 150 gram van het deeg apart. Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en plaats de ring erop. Vet de bakvorm in met roomboter of cake release. Rol het resterende deeg uit tot een dikke plak en druk deze in de vorm. Zorg ervoor dat het deeg overal even dik is. De rand mag wat golvend verlopen.

Leg nu een extra vel bakpapier in de bakvorm en druk dit op het deeg. Leg de blindbakbonen op het bakpapier. Bak de bodem in circa 40 minuten gaar. Haal na het bakken de bonen en het bakpapier uit de bakvorm. Laat de bodem in de springvorm om af te koelen.

Kleur 150 gram van het deeg rood en roze. Rol het gekleurde deeg uit op een beetje bloem tot een dikte van circa 4 mm. Steek hier hartjes uit en plaats deze op een vel bakpapier. Leg ze even in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bak de hartjes in circa 12 minuten gaar. Laat de hartjes goed afkoelen. Haal de bodem uit de springvorm en plaats deze op een taartstandaard.

Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water. Klop de room met een garde of mixer circa 5 minuten tot een gladde massa. Vul een spuitzak met de room en knip een puntje van de zak. Bedek de bodem met de banketbakkersroom, zorg ervoor dat deze geheel bedekt is. Verdeel de vlaai vulling over de room. Plaats als laatste de hartjes er bovenop. Decoreer de standaard eventueel met een paar rozenblaadjes.