



Thermomix

Hartjes taartjes met aardbeien

Ingrediënten

- rol bladerdeeg
- 500 gr melk
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 45 gr bloem (patisserie, spelt ..)
- 2 eetl vanillesuiker of 1 zakje
- 70 gr (alternatieve suiker)
- 60 gr confituur (peren, perzik)
- 250-300 gr aardbeien



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Haal uit de bladerdeeg de hartjes of 1 groot hartje zoals je wenst
- Prik in de hartjes, leg op bakpapier en bakplaat, leg erop een siliconen matje of bakpapier
- Bak voor 10 min, na 10 min haal siliconen matje of bakpapier eraf en opnieuw 10 min
- Maak ondertussen de crème voor op de taartjes voeg hiervoor 500 gr melk, 2 eieren, 2 eidooiers, 45 gr bloem (patisserie, spelt ..), 2 eetl vanillesuiker of 1 zakje, 70 gr (alternatieve suiker) stel **6 min/90 graden/snelheid 4**
- Mix nog even **5 sec/snelheid 9**, voeg toe aan een kom, sluit af en laat afkoelen
- Maak ondertussen de “gel” voor op de taart, voeg hiervoor 60 gr confituur (peren, perzik) toe 60 gr water **15 sec/snelheid 3.5**, Haal uit
- Na de 20 min haal de taartjes uit oven (controleer of ze goed gebakken zijn) Laat ze afkoelen
- Voeg de crème toe op de taartjes, haal het kroontje uit de aardbei, snij ze in dunne schijfjes leg ze op de taartjes en werk af met de “gel”
- Geniet van de gezichtjes aan wie je deze geeft ;)