

Vruchtentaart



Enige bakervaring is gewenst

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 165°C

Heteluchtoven: 150°C

Gasoven: stand 2

Baktijd: 35-40 minuten



Ingrediënten:

Voor het beslag:

4 eidooiers

100 g suiker

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

4 eiwitten

1 mespunt zout

150 g bloem

½ tl Dr. Oetker Backin

Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom

Vulling:

500 g vers fruit of vruchten uit blik (bv. ananas, perziken, aardbeien, kersen, bananen, sinaasappelen, ...)

Voor het glaceren:

1 zakje Dr. Oetker Taartina helder

250 ml vruchtensap, wijn of water

vruchtentaartvorm Ø 26 cm.

Bereidingswijze:

De eidooiers in een mengkom schuimig kloppen, geleidelijk tweederde van de suiker en vanillesuiker toevoegen en kloppen tot een dikke schuimige massa ontstaat. De eiwitten met het zout stijfslaan en geleidelijk al kloppend de resterende suiker toevoegen. Het eiwit op het eidooiermengsel scheppen. De bloem met backin zeven en met het eiwit voorzichtig door het eidooiermengsel scheppen. Doe het beslag in een

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



goed ingevette vruchtentaartvorm over en bak de taart iets onder het midden in een voorverwarmde oven.

Bereid de Mix voor Banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voor de vulling het fruit schoonmaken en in plakjes snijden; vruchten uit blik in een zeef laten uitlekken en verder verwerken. De goed afgekoelde taartbodem met de banketbakkersroom bestrijken en de schoongemaakte vruchten erover verdelen.

Dr. Oetker Taartina helder met het vruchtensap volgens de aanwijzingen op de verpakking bereiden, iets laten afkoelen en de vruchten ermee bestrijken. Het gebak op een koele plaats zetten om de Taartina te laten opstijven.

U kunt de taart eventueel decoreren met slagroom en geroosterd amandelschaafsel.

Dr. Oetker producten

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Backin

Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom

Dr. Oetker Taartina helder

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl