

Pruimen-mascarpone schnitt



Eenvoudig

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven: 180 °C

Gasoven: stand 3-4

Baktijd: 20 minuten

Ingrediënten:

1 pakje diepvries bladerdeeg (bijv. Koopmans)

1 ei

1 blikje pruimen- of kersenvlaavulling

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

250 g mascarpone

2 el citroensap

2 el suiker

½ tl kaneel

1 zakje Dr. Oetker Taartina

Bereidingswijze:

Laat het bladerdeeg iets ontdooien, zodat u het kunt verwerken. Vet de bakplaat in. Leg de bladerdeegplakjes met iets overlap tot u een lap van 25x30 cm heeft. Het bladerdeeg kunt u eventueel voorzichtig iets uitrollen. Vouw de zijkanten van de lap om tot 4 cm van het midden. Maak met een mes diagonale inkepingen dwars over de bladerdeeglap.

Verwarm de oven voor. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Bak de bodem in het midden van de oven. Haal na het bakken het gebak van de bakplaat en laat het afkoelen op een rooster.

Meng de mascarpone met citroensap, suiker, vanillesuiker en kaneel. Vul het gebak met dit mengsel en strijk het glad. Leg de vlaavulling op het mascarponemengsel.

Maak de Taartina volgens de bereidingswijze op de verpakking. Bestrijk



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



de vlaaivulling met behulp van een kwast met de taartgelei.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Taartina

© 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