



Amarenen gebakjes

10 - 12 stuks
Min.



Wat bakervaring gewenst

up to 40

1 Deeg maken:

Kneed de boter met een mixer met kneedhaken tot een luchtige massa. Voeg beetje bij beetje de suiker, vanillesuiker en het zout toe. Mix het geheel tot een glad en romig geheel. Voeg een voor een de eieren toe, klop na elke ei ongeveer ½ minuut. Meng de bloem met de cacao poeder en Backin en zeef het bloemmengsel boven een kom. Voeg afwisselend de melk en het bloemmengsel toe aan het boter/eimengsel. Meng tot slot de hagelslag door het deeg.

2 Taart bakken:

Verwarm de oven voor. Verdeel het deeg gelijkmatig over de springvorm zet het in de oven. Zet na het bakken de springvorm op een rooster. Laat de bodem goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C
Baktijd: 30 minuten

3 Taartmengsel bereiden:

Meng de mascarpone met de kwark, suiker en vanillesuiker met een mixer met garden. Klop in een aparte kom de slagroom stijf met Klop-Fix en spatel het door het mascarponemengsel. Laat de Amarenen kersen uitlekken in een zeef en vang het sap op. Leg een paar kersen apart voor de decoratie van de gebakjes.

Ingrediënten:

Bakgerei:

springvorm 24 cm
mixer met deeghaken
mixer met garden

Voor de bodem:

200 g boter of margarine
150 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
zout
4 eieren
300 g bloem
3 el cacao
2 tl Dr. Oetker Backin
2 - 3 el melk
100 g hagelslag

Voor de taart:

500 g Mascarpone
250 g kwark
100 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
400 ml slagroom
500 g amarenenkersen

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco





④ Taart opmaken:

Bedruppel de taartbodem met wat amarenensap. Leg de uitgelekte kersen op de bodem. Bestrijk het geheel gelijkmatig met de taartcrème. Zet de taart in de koelkast. Vlak voor het serveren kunt u de taart versieren met Chocoglazuur en de overgebleven kersen.

Tips van de Consumentenservice

- Als je vierkante taartjes wil hebben, dan kun je de bodem op een bakplaat bakken. Zet na het bakken een stevige rand om de bakplaat, zodat de taartvulling goed blijft liggen.

