



Choco-Fruit sateetjes

20 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:
Mixer met garden
Sateprikkers
Rechthoekige bakvorm (ca. 18 x 29 cm)
1 flesje Dr. Oetker Bakspray

Voor de sateetjes:

1 pak Dr. Oetker Sachertorte
150 g margarine
3 eieren
6 plakjes ananas (verse)
2 mango's (verse)
2 bananen
citroensap

- 1 Vet de bakvorm in. Bereid en bak de Sachertorte volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar gebruik de rechthoekige vorm.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 60 - 70 minuten

- 2 Laat de taart volledig afkoelen. Vul of garneer de taart niet. Zet een (barbecue)rooster klaar.
- 3 Snijd de Sachertorte in zoveel mogelijk blokken van ca. 3 cm. Snijd de ananas in plakken van 3 cm. Steek uit het midden de kern weg en schil de ringen. Snijd de ringen elk in 8 stukken. Snijd de mango langs de pit af. Snijd de 'helften' in stukken van 3 cm en schil deze. Pel de bananen, snijd ze in stukken van 3 cm en schep ze om met wat citroensap. Steek afwisselend 3 stukjes fruit en 2 blokjes chocoladecake aan de satéstokjes.

Tips van de Consumentenservice

- Maak je dit als kindertreatie? Leg in een bak of op een dienblad een paar ledlampjes. Verkreukel stukken oranje en rode doorzichtige folie (kantoorwinkel) en leg dit over de ledlampjes alsof het vuur is. Leg daarop het rooster van de oven of barbecue. Schik hierop de choco fruitsateetjes.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)