



Gebakjes met banketbakkersroom en zomersfruit

12 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de gebakjes met zomersfruit:

300 g Zelfrijzend bakmeel (bijv. Koopmans)

200 g margarine of boter (koud)

150 g suiker (fijn)

2 zakjes Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

1 ei

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom

250 ml slagroom

500 g gemengd zomersfruit

(aardbeien, rode bessen, frambozen)

2 - 3 takjes citroenmelisse (optioneel)

1 Bereidingswijze:

Zeef het bakmeel boven een kom, snijd de boter hierin met twee messen klein, voeg suiker, vanillesuiker en ei toe. Kneed het met de vingertoppen snel tot een kruimelig deeg (of gebruik de keukenmachine met messen hiervoor). Maak er een bol van en leg deze 30 minuten in de koelkast.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 25 Minuten

2 Verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier en vet het in.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 25 Minuten

3 Druk het deeg met de bolle kant van een natgemaakte lepel op de bakplaat uit tot een lap van ca. 36x24 cm. Bak de plaatkoek in het midden van de oven.





- 4 Schuif de koekbodem op een rooster. Bestrijk de nog warme koekbodem met aardbeiensaus. Snijd de afgekoelde koek in 12 stukken van ca. 9 bij 8 cm, zodat je er gebakjes van kunt maken.
- 5 Maak de extra romige banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking. Klop de slagroom stijf. Spatel de slagroom door de banketbakkersroom.
- 6 Verdeel de room over de gebakjes en druk er met de bolle kant van een lepel een holte in. Zet de gebakjes ca. 2 uur in de koelkast, zodat de room kan opstijven.
- 7 Was het fruit niet, maar zoek het wel uit. Halveer de grote aardbeien, laat de bessen aan de takjes. (Pluk kleine citroenmelisseblaadjes af). Verdeel het fruit (en de citroenmelisseblaadjes) over de room. En klaar zijn jouw gebakjes met banketbakkersroom en zomerfruit.

