



Kersenroomvlaai

1 taart



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:

Vruchtentaartvorm 26 cm

Voor de kersenvlaai:

0,5 pakken Mix voor Witbrood (bv. Koopmans)

2 zakjes Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

100 ml melk

25 g margarine of margarine

Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom

1 potje kersen op siroop (ontpit) (uitlekgewicht ca. 225 g)

400 ml volle melk

1 Bereidingswijze vlaai:

Maak de melk lauwwarm. Volg de algemene bereidingswijze op het pak broodmix, maar vervang het water door melk en voeg vanillesuiker toe. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 220 °C

Heteluchtoven 200 °C

Baktijd: 10 - 25 Minuten

- 2 Rol het deeg uit tot een zo rond mogelijke lap van ca. Ø 30 cm (of gebruik een vorm). Vorm een opstaand randje. Prik de bodem met een vork op regelmatige afstanden in. Bak de bodem 10 minuten.

3 De vlaai vulling:

Laat de kersen uitlekken (vang het vocht op). Bereid de banketbakkersroom volgens de bereidingswijze op het zakje, maar vervang het water door melk.

- 4 Schep de room direct op de voorgebakken kersenvlaai bodem en verdeel het gelijkmatig. Verdeel de kersen over de roomlaag. Bak de kersenvlaai nog ca. 15 min.





Tips van de Consumentenservice

- Gebruik voor een rijk gevulde kersenvlaai 2 potten of blikken kersen.
- Vul de kersenvlaai met exotisch fruit, bestrooi de vlaai met geraspte kokos.
- Deze kersenvlaai is ook lekker met verse aardbeien met vanillesuiker. Bak ze niet mee, schep ze na het bakken op de taart.

