



Limoen kokostaart met vers fruit

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de taart:

- 200 g bloem
- zout
- 1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
- 100 g margarine
- 2 eieren
- 2 - 3 tl koud water
- 1 zakje Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom
- 200 ml limoensap
- 300 ml kokosmelk (uit blik)
- 2 ananas (kleine verse)
- 2 papaja's
- 2 kiwi's

Extra nodig:

- plasticfolie
- bakpapier
- springvorm 24 cm
- steunvulling (bakknikkers of peulvruchten)

1 Het taartdeeg:

Zeef de bloem in een kom, voeg zout en vanillesuiker toe en snijd de boter in de bloem tot erwtesgrootte. Kneed het geheel tot een kruimelig deeg. Splits één ei. Klop de eidooier met het hele tweede ei los. Maak een kuiltje in het kruimeldeeg en schenk het losgeklopte ei er in. Kneed het snel tot een samenhangend deeg, voeg eventueel nog theelepels koud water toe. Gebruik voor extra gemak de mixer met garden. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het 15 minuten in de koelkast.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 35 Minuten

2 De taartbodem bakken:

Verwarm de oven voor. Vet de taart of quichevorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Rol het deeg uit tot een ronde lap van ca. 30 cm en bekleed de taartvorm. Duw het deeg voorzichtig in de hoekjes van de vorm. Snijd het uitstekende deeg af. Prik de bodem met een vork regelmatig in. Leg een ruim stuk bakpapier in de vorm, vul de vorm met een steunvulling en bak de taartbodem 15 minuten voor.



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



3 De limoen-kokosroom:

Bereid intussen de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar gebruik in plaats van water het mengsel van limoensap en kokosmelk (samen 500 ml).

4 Neem de steunvulling uit de taartbodem, schep de limoenkokosroom op de taart en strijk het glad. Bak de taart nog 25 minuten. Laat de taart volledig afkoelen.

5 Snijd het fruit in blokjes en vul de taart met het fruit.

Tips van de Consumentenservice

- Maak een meloen taart: gebruik verschillende soorten rijpe meloen, bijv. cantaloup, honingmeloen en watermeloen.
- Ook lekker met perzik en frambozen: gebruik 3-4 rijpe perziken en 150-200 gram verse frambozen.

