



Mini Taartjes met een lekkere toef

4 - 6 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de 2-persoonstaartjes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine of boter (op kamertemperatuur)
2 eieren (op kamertemperatuur)
100 ml melk
1 flesje Dr. Oetker Bakspray

Voor de citroencrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)
1 druppel Dr. Oetker Citroen Aroma
Dr. Oetker Kleurstoffen geel

Bakgerei:

1 Zenker Mini taarten bakblik spuitzak
spuitmondje met een grote, stervormige opening (Wilton 1B)

1 Cupcakes bakken:

Maak het cupcake beslag volgens aanwijzing op de verpakking. Vet de bakvormpjes in en vul 5-6 bakvormpjes met cupcake beslag. Bak de taartjes in ongeveer 30 minuten gaar. Laat de taartjes na het bakken goed afkoelen en verwijder voorzichtig de vorm.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 25 - 30 minuten

2 Voor de taartvulling en toef van botercrème:

Maak botercrème volgens aanwijzing op de verpakking. Voeg hier een klein beetje gele kleurstof en Dr. Oetker Citroen Aroma toe.

3 Doe het spuitmondje in de spuitzak. Vul de spuitzak met de botercrème.



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



④ Taartjes vullen:

Snijd de cakejes doormidden. Spuit in het midden een toef botercrème. Plaats dan de bovenkant van het cakeje erop. Spuit op de bovenkant van het cakeje weer een toef botercrème.

Tips van de Consumentenservice

- Heb je geen Zenker Mini Taarten bakblik? Gebruik dan een muffinbakvorm en vul 12 muffin bakvormpjes in plaats van 6.

