



Cranberry Abrikozen Taartjes

Ingrediënten : (voor 12 stuks)

Voor het deeg:

250 g bloem
85 g suiker
170 g boter
3 EL koud water
Bakspray of boter voor de bakvormen(ca. 9-10 cm doorsnede)

Voor de vulling:

1 pakje vanillepuddingpoeder
400 ml melk
40 g suiker
100 ml slagroom
100 g gedroogde cranberries
1 doosje abrikozen (ca. 400 gram)
80 g abrikozenjam
20 g californische walnoten



Bereiding

1. Bloem met suiker mengen. Snij de boter in stukjes, doe het water erbij en meng het geheel tot een glad deeg. Met wat bloem op het aanrecht met de deegroller uitrollen. Het dunne deeg in de ingevette bakvormen leggen (of in een grote taartvorm van zo'n 26 cm doorsnee). Met een vork kleine gaatjes in het deeg prikken. Bakvormen met het deeg een uur in de koelkast zetten. Over voorverwarmen op 200 graden (Gasstand 3-4, Hetelucht 180 graden). In ca. 12-15 minuten bakken en laten afkoelen.
2. Puddingpoeder met 100 ml melk mengen. De rest van de melk en suiker aan de kook brengen. Puddingpoeder er doorheen roeren en weer aan de kook brengen. Laten afkoelen. Slagroom kloppen. De pudding en de slagroom stevig door elkaar mengen tot een vanillecrème. 2/3 van de cranberries toevoegen en de vanillecrème op de taartbodempjes uitsmeren.
3. De abrikozen wassen en met de bolle kant naar beneden op de vanillecrème leggen. De jam met de overige cranberries mengen en in de abrikozen doen. Walnoten hakken en over de crème strooien.

Bereidingstijd : ca. 45 minuten + koeltijd

Voedingswaarde per stuk :
Energie: 324 kcal / 1355 kJ
Eiwit: 3,9 g
Vet: 16,7 g
Koolhydraten: 39 g

In dit recept zijn ingrediënten verwerkt van: - Ocean Spray



Bron: Cranberry Marketing Committee