



**TAAART-
RECEPTEN**

VAN PRINTDEALERS

VERSGEBAKKEN FRUITTAARTJES

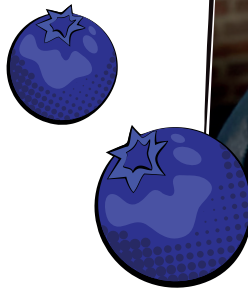
VAN BILLIE

Ingrediënten:

275 g bloem
Een snufje zout
175 g koude plantaardige boter
60-90 ml ijskoud water
fruit naar keuze - wij nemen hier 400g bosbessen
13 g rietsuiker (plus meer voor de topping)
1 theelepel maïzena

Materiaal:

Kleine taartvormen
Deegroller
Mengkom



Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden C°.
2. Meng in een grote kom de bloem en het zout. Snijd de boter in stukjes en kneed het dan door de bloem.
3. Voeg 1 eetlepel water per keer toe en roer tot het deeg van de kom schraapt. Dit hangt af van de bloem die je gebruikt. Als je te veel water toevoegt, voeg dan meer bloem toe om te compenseren.
4. Bestuif je werkblad met wat bloem en leg het deeg erop. Vorm zonder het deeg te bewerken een bal en verdeel het in 6 porties.
5. Rol elk stuk deeg één voor één uit tot een cirkel met behulp van een met bloem bestoven deegroller. Til het deeg vervolgens op, breng het over in jetaartvormpjes.
6. Voeg bosbessen toe aan de deegkom - afspoelen is niet nodig - en meng ze met suiker en maïzena. Verdeel de bessen gelijkmatig over de taartjes.
7. Bestrijk de taartjes met een beetje water (of gesmolten veganistische boter) en bestrooi ze met biologische riet- of ruwe suiker voor een gouden, knapperige korst.
8. Bak 20-25 minuten of tot de korst goudbruin is en het fruit bubbelt.

Serveer warm met een bolletje veganistisch ijs of kokosslagroom.

AARDBEIEN-CHARLOTTE

VAN CELINE

Ingrediënten:

300g lange vingers
500g aardbeien
20 cl vloeibare room 30% vet
150g mascarpone
50g poedersuiker
aardbeienconfituur
water

Materiaal:

Deegkom
Springvorm van 18 cm diameter
Elektrische mixer
Borsteltje



Instructies:

1. Plaats huishoudfolie op de bodem van de springvorm. Doop de koeken snel in een beetje water op de gladde kant van het koekje.
2. Zet de koekjes rond de vorm (gladde kant tegen de binnenkant) en bekleed de bodem met de koekjes.
3. Doe in een kom de koude room, de poedersuiker en de mascarpone. Klop snel tot de garde sporen achterlaat en het mengsel dicht is.
4. Was en hak 300 g aardbeien fijn.
5. Doe de helft van het mengsel in de bodem en bestrooi met stukjes aardbei. Week de koeken volledig in water en leg ze op de aardbeien.
6. Top met de rest van het mengsel, bestrooi met de resterende aardbeien en eindig met een laagje koekjes. Dek af met huishoudfolie en zet minstens 4 uur in de koelkast.
7. Keer de taart om en haal hem uit de vorm. Snijd de resterende aardbeien doormidden en leg ze erop.
8. Verwarm de aardbeienconfituur 30 seconden in de microgolfoven en zeef om eventuele klontjes te verwijderen. Smeer het over de aardbeien

EASY PEASY CHOCOLADECAKE

VAN SHAUNI

Ingrediënten:

200 g donkere chocolade
4 eieren
123 g boter
125 g suiker
80 g meel
1 zakje gist

Materiaal:

Deegkom
Cakevorm
Elektrische mixer



Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 180°C (gasstand 6).
2. Meng in kom de bloem, suiker en bakpoeder en voeg er de losgeklopte eieren aan toe.
Meng alles goed door elkaar
3. Laat de chocolade en boter smelten in de microgolfoven of in een bain-marie en voeg het toe aan de kom. Klop goed tot het mengsel glad is.
4. Giet het in een beboterde cakevorm.
5. Bak gedurende 30 minuten. Steek een mes in de chocoladecake om te controleren of hij gaar is. Idealiter komt het mes er niet helemaal droog uit, wat aangeeft dat de cake zacht en mals is gebleven.

