Open vruchtentaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
175 g Roomboter (of margarine)
1 Stuk(s) Ei
0.5 pak(ken) Dr. Oetker Amandelspijs
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk
handje(s) Bramen
handje(s) Blauwe bessen
handje(s) Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Bakplaat
Bakpapier
Huishoudfolie
Mixer met deeghaken (en gardes)
Steelpan

1. Maak een taartdeeg

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (Elektrisch 180° /Hetelucht 165°). Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom en voeg de mix en 2/3 van een losgeklopt **ei (1 stuk)** toe.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Bekleed met het deeg de bodem van de springvorm. Maak van deeg een opstaand randje van 2 centimeter hoog.

2. Maak een taartvulling

Voeg de helft van het resterende losgeklopte ei toe aan het **Dr. Oetker Amandelspijs (0,5 pak)** en kneed tot een deegachtig geheel. Zet dit apart.

3. Vul en bak je taartbodem

Neem de amandelspijsvulling en vul de taart. Strijk de amandelspijs glad met de bolle kant van een lepel.

Bak de taart in ongeveer 35-45 minuten goudbruin. Ondertussen kun je de banketbakkersroom maken.

Laat de taart volledig afkoelen op een rooster.

> **Invriezen**
> Deze taartbodem laat zich ook uitstekend invriezen. Je kunt de taartbodem dan na ontdooien vullen met de verse room en vruchten.

4. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (500 ml)** samen met de **Dr. Oetker Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel een minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.

Laat het banketbakkersroom 5 minuten opstijven in de koelkast.

5. Vruchtentaart opmaken

Strijk ongeveer de helft van de banketbakkersroom over de bodem van de taart.

Maak de taart af met het zomerfruit: de **bramen**, **blauwe bessen** en **rood fruit**. Eet smakelijk!

> **Bewaartip**
> Het overgebleven banketbakkersroom kun je 2 dagen gekoeld bewaren. Maak er bijvoorbeeld puddingbroodjes van. Een lekker tussendoortje!

1. Maak een taartdeeg

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (Elektrisch 180° /Hetelucht 165°). Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom en voeg de mix en 2/3 van een losgeklopt **ei (1 stuk)** toe.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Bekleed met het deeg de bodem van de springvorm. Maak van deeg een opstaand randje van 2 centimeter hoog.

2. Maak een taartvulling

Voeg de helft van het resterende losgeklopte ei toe aan het **Dr. Oetker Amandelspijs (0,5 pak)** en kneed tot een deegachtig geheel. Zet dit apart.

3. Vul en bak je taartbodem

Neem de amandelspijsvulling en vul de taart. Strijk de amandelspijs glad met de bolle kant van een lepel.

Bak de taart in ongeveer 35-45 minuten goudbruin. Ondertussen kun je de banketbakkersroom maken.

Laat de taart volledig afkoelen op een rooster.

> Invriezen
> Deze taartbodem laat zich ook uitstekend invriezen. Je kunt de taartbodem dan na ontdooien vullen met de verse room en vruchten.

4. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (500 ml)** samen met de **Dr. Oetker Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel een minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.

Laat het banketbakkersroom 5 minuten opstijven in de koelkast.

5. Vruchtentaart opmaken

Strijk ongeveer de helft van de banketbakkersroom over de bodem van de taart.

Maak de taart af met het zomerfruit: de **bramen**, **blauwe bessen** en **rood fruit**. Eet smakelijk!

> Bewaartip
> Het overgebleven banketbakkersroom kun je 2 dagen gekoeld bewaren. Maak er bijvoorbeeld puddingbroodjes van. Een lekker tussendoortje!