

Geniet van onweerstaanbare minivruchtentaartjes

Wie houdt er nu niet van taart? Het zoete deeg, gecombineerd met een smaakvolle vulling, is simpelweg onweerstaanbaar. En minivruchtentaartjes zijn een ware traktatie. Genieten maar dan in een schattig en klein formaat.

Minivruchtentaartjes zijn een perfecte traktaties als je zin hebt in iets lekkers en zoets, maar niet gelijk een heel stuk taart wilt eten. En lekker veel verschillende smaken kan proeven. Van aardbei tot framboos en van bosbes tot kiwi, de mogelijkheden zijn eindeloos. Bramen en frambozen bevatten weinig calorieën en zijn rijk aan vitamines, mineralen en vezels. Ze zijn ook een goede bron van antioxidanten, zoals vitamine C. Bosbessen zitten vol met voedingsstoffen zoals vitamine C, vitamine K en vezels. En ze hebben een laag caloriegehalte. Bosbessen, bramen en frambozen zijn in augustus volop verkrijgbaar. Ga eens naar een pluktuin of bezoek een stalletje langs de kant van de weg. Lekker biologisch en lokaal.

Een makkelijk recept?

Het is goed nieuws dat het maken van minivruchtentaartjes helemaal niet zo moeilijk is als je misschien denkt. Met een paar simpele ingrediënten en een beetje geduld maak je jouw eigen kleine zoete meesterwerken. Begin met de bodem. Voeg vervolgens een vulling toe en leg daar je favorieten vruchten op. Afwerken met een beetje taartgelei of wat losgemaakte jam met citroensap voor de glans en een vleugje frisheid.



Naast hun heerlijke smaak zijn minivruchtentaartjes ook een lust voor het oog. Met een kleurrijke vulling van verse vruchten is het een visueel spektakel. Zeker op een mooie schaal op een feestje of bij een gezellige high-tea. Of gewoon om te genieten op een rustige avond. Deze minitraktaties zijn altijd een goed idee. Om te delen of helemaal voor jezelf te houden.

Dus of je nu een zoetekauw bent, een fan van vruchten of gewoon graag iets nieuws wilt uitproberen, minivruchtentaartjes zijn een geweldige keuze. Waar wacht je nog op? Haal de ingrediënten in huis en creëer je eigen meesterwerkjes. Laat je verrassen door de combinatie van een smeuïge vulling en knapperige korst en geniet van de heerlijke smaken. Eet smakelijk!

Ingrediënten voor de bodem van 8 minivruchtentaartjes:

- 1 ei
- 300 gram bloem
- 190 gram boter
- 125 gram suiker
- Snufje zout

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en meng tot een kruimeldeeg. Maak hier een bal van en leg deze in folie voor een half uurtje in de koeling.

Ondertussen kun je de custardvulling maken:

- 25 gram suiker
- 500 ml volle melk
- 30 gram custardpoeder vanillesmaak

Meng de custardpoeder en de suiker in een kom, voeg een klein beetje melk toe en roer goed glad. Verwarm in een steelpan de rest van de melk. Als de melk kookt voeg je rustig de custard toe en roer goed tot het een beetje dikker begint te worden. Daarna goed af laten koelen voordat je de bodem gaat vullen. Tot gebruik kun je het in de koelkast bewaren.

Het maken van de bodem:

- Verwarm de oven op 180 graden.
- Rol de bal deeg uit tot een lap en steek hieruit 8 taartvormpjes. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem zodat het luchtiger bakt. Bak ze in 10-15 minuten lichtbruin. Controleer tussendoor.
- Haal de vormpjes uit de oven en laat goed afkoelen op een rooster. Keer ze om.

Het opmaken van de mini vruchtentaartjes:

- Pak een bodem, schep er een lepel vulling in en top af met vruchten naar keuze. Het is mooi om er wat poedersuiker over te zeven. Of maak taartgelei volgens instructies op de verpakking en bestrijk de vruchten hiermee.
- Een beetje vruchtenjam warm maken met een klein beetje citroensap, iets af laten koelen en over de vruchten lepelen is ook heerlijk. Varieer gewoon naar je eigen smaak en wens.
- Wil je een grote fruittaart maken, kies dan voor een ronde bakvorm. Ook makkelijk als je geen kleine bakvormpjes hebt.