



⌚ ± 2 uur

 ± 4 uur

- 200 milliliter volle melk;
- 3 passievruchten;
- Droge sinaasappelschijfjes.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Kneed 50 gram suiker, bloem, eidooier, poedersuiker en rasp en sap van de sinaasappel door elkaar heen.
2. Verpak het deeg in plasticfolie.
3. Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in de koeling.

Het maken van de vulling:

1. Verwarm de melk in een pannetje.
2. Voeg alroerend de kookpudding toe.
3. Laat de pudding 5 minuten doorkoken.
4. Meng de passievruchten door de pudding heen.
5. Giet de pudding in een schaal en laat het voor minimaal 3 uur staan.

Het maken van de passievruchttaartjes:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Rol het deeg uit tot een dikte van 1 centimeter.
3. Steek met de uitsteker rondjes uit het deeg.
4. Leg ze op een beklede bakplaat met bakpapier.
5. Bak de koekjes in circa 12 minuten goudbruin.
6. Laat de koekjes goed afkoelen.
7. Klop de slagroom met de Crème Chantilly-mix lobbeg.
8. Voeg de pudding toe en klop het mengsel stijf.
9. Doe de vulling in een spuitzak met spuitmondje.
10. Spuit toefjes op de koekjes.
11. Leg op de vulling koekjes.
12. Spuit bovenop de koekjes nog een toefje.
13. Leg op elk koekje een gedroogde sinaasappel schijf.

Handige informatie



Deel jouw passievruchttaartjes met ons!

Heb jij zelf met dit recept Passievruchttaartjes gemaakt? Dan vinden wij het fantastisch om te zien hoe ze zijn geworden. Dit kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw Passievruchttaartjes zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij enorm leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø6cm (Art.nr.: 172364)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Wilton Spuitmondje #4B (Art.nr.: 418-4400)

