

Worteltjes van bladerdeeg recept

 ± 1.5 uur

 6 personen



Tijdens Pasen vliegen de paaseieren, chocolade hazen en paasstollen je om de oren. Lijkt het je leuk om eens wat anders te maken? Iets wat er heel erg leuk uitziet, lekker smaakt en helemaal niet lastig is om te maken? Dan is ons recept voor worteltjes van bladerdeeg echt wat voor jou! Het leuke aan deze 'wortels' is dat je er zowel een hartige als een zoete variant van kunt maken. Het is dus maar net wat je zelf wilt. Wij besloten om er een zoete variant van te maken met slagroom, mascarpone en suiker. Wil je liever een hartige variant maken? Vul de bladerdeeg wortels dan bijvoorbeeld met ragout, gehakt en/of gegrilde groenten en steek er takjes peterselie. Een kind kan de was doen!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 6 roomhoornpennen;
- 150 milliliter slagroom;
- 8 gram vanillesuiker;
- 1 eetlepel Patidess Smaakpasta Mango;
- 3 eetlepels kristalsuiker;
- 1 spuitzak;
- Bakspray;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 6 plakjes bladerdeeg;
- 1 ei, maat M;
- 75 gram mascarpone;
- Takjes munt.





Het voorbereiden van de hoornpennen:

- Tip!** Laat steeds de helft van de bladerdeeg reep de vorige overlappen, zodat ze mooi over elkaar vallen.

- Tip!** Maak het deeg een beetje vochtig met water, als het niet goed plakt.

Tip! Houd zelf in de gaten wanneer de worteltjes gaar zijn, want dit kan per oven verschillen.

1. Klopt de slagroom op en zet de opgeklopte slagroom tot verder gebruik in de koeling.
2. Meng de vanillesuiker en smaakpasta door de mascarpone heen.
3. Spatel daarna de opgeklopte slagroom door de mascarpone heen.
4. Doe het mengsel in een spuitzak en knip de punt van de zak af.
5. Vul de elke bladerdeeg wortel met de crème.
6. Steek daarna in elke 'wortel' een takje munt.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere recepten voor Pasen!

Het is natuurlijk heel erg leuk om deze vrolijke tiramisu te maken voor Pasen. Ben je op zoek naar nog meer recepten waarmee je lekkernijen kunt maken voor Pasen? Bekijk dan vooral eens de paas recepten die wij op ons blog hebben verzameld, want inmiddels zijn dat er een heleboel. Van [toffe faultline koekjes](#) tot aan een [vrolijke paashaas koektaart](#) en van [heerlijke paas tiramisu](#) tot aan een [classy laagjestaart](#). Bij ons vind je het allemaal. [Bekijk al onze paas recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte worteltjes van bladerdeeg aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept worteltjes van bladerdeeg maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw bakcreaties en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patidess Smaakpasta Mango 120g (Art.nr.: P10266)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Transparant 100 stuks (Art.nr.: BNC00789)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Kitchen Craft Roomhoornpennen 14cm Set/6 (Art.nr.: MCCHORN)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanillesuiker 24g (3x8g) (Art.nr.: D100317)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

