



🕒 ± 1 uur

 9 personen





Het maken van de bodem:

- ### Het maken van de vulling:

- Tip!** Laat de Aperol net niet koken.

7. Schep het mengsel op de taartbodem en strijk glad.
8. Roer de marmelade in een schaaltje los.
9. Verdeel 9 koffielepels marmelade over de vorm.
10. Ga met de achterkant van de koffielepel door de klodders marmelade, zodat mooie swirls ontstaan.
11. Laat het gebak een paar uur opstijven en snijd er dan taartjes van.
12. Garneer eventueel met mooie eetbare bloemen.

Deel jouw Aperol Spritz gebakjes met ons!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 × Bakpapier 30cm Rol 20m (Art.nr.: UD5002745)

