

Ingrediënten voor 6 personen

6 plakjes roomboterbladerdeeg
(diepvries), ontdooid 4 rijpe
passievruchten 500 g
mascarpone 1 zakje vanillesuiker
4 eetlepels abrikozenjam
poedersuiker bloem om te
bestuiven

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Passievrucht-mascarpone gebak

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C. Bladerdeegplakjes snel tot deegbal kneden en in 2 gelijke porties verdelen. Deeg op met bloem bestoven werkblad tot 2 cirkels van 22-24 cm uitrollen; deeglappen indien nodig iets bijsnijden. Deegcirkels naast elkaar op met bakpapier beklede bakplaat leggen en met pizzasnijder of scherp mes voorzichtig in 6 gelijkvormige punten snijden. Bakplaat in midden van oven schuiven en deeg in ca. 20 min. krokant bakken. Uit oven nemen en in minstens 30 min. laten afkoelen.

Bereidingswijze

Passievruchten halveren en vruchtvlees eruit lepelen. Mascarpone losroeren met vanillesuiker en 1 el vruchtvlees. (In magnetron) jam zachtjes verwarmen, tot deze vloeibaar is. Bladerdeegpunten voorzichtig met jam besmeren. Helft ervan op taartschaal leggen en mascarpone erover verdelen. Afdekken met rest van bladerdeegpunten. Gebak licht met poedersuiker bestrooien en passievruchtvlees over bovenkant verdelen. Direct serveren