

INGREDIËNTEN

VOOR 4 STUKS

Ingrediënten

Deeg voor 8 gebakjes (wat je overhoudt kun je invriezen)

- 150 g ongezoeten roomboter
- 125 g witte basterdsuiker
- 1 eidooier
- snuf zout
- 230 g (Zeeuwse) bloem
- 10 g bakpoeder

Vulling voor 4 gebakjes

- 2 el [lemoncurd](#) of van bijv. Bonne Maman
- 2 el amandelmeel
- 4 flinke eetlepels rode bessen jam of viervruchtenjam
- slagroom (+ suiker)
- vers fruit voor de garnering
- evt. [chocolade blaadjes](#) voor de garnering

En verder heb je nodig:

- bakpapier of een siliconen bakmat
- uitsteekvormen
- spuitzak met spuitmondje

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 60 minuten

Bereiden: 60 minuten

BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.

Meng boter, basterdsuiker en eidooier met een snuffje zout tot een luchtige massa. Dit gaat goed in een standmixer met vlinder of een handmixer.

Zeef de bloem met het bakpoeder en meng met het botermengsel. Kneed snel tot een deeg. Druk plat en leg dit in plasticfolie verpakt ongeveer 30 minuten in de koelkast.

De **viervruchtenjam** kun je ook prima zelf maken van een doosje gemengd fruit uit de vriezer.

Doe het fruit en de helft aan gewicht in suiker in een pannetje en verwarm langzaam om aanbranden te voorkomen. Roer regelmatig tot de bessen open knappen, zet het vuur dan iets hoger en laat ongeveer 10 minuten inkoken.

Schep in een gesteriliseerde (jam)pot.

Meng de lemoncurd met het amandelmeel.

Verwarm de oven voor op 180°C (of 160°C hetelucht).

Haal het deeg uit de koelkast en leg het op een vel bakpapier of een siliconen bakmat. Rol het uit tot een dikte van 7 mm voor kleine taartjes of 8-10 mm voor een grote. Druk de uitsteekvormen in het deeg en verwijder overtollig deeg rondom. De uitsteekvorm is meteen ook de bakvorm. Invetten is niet nodig omdat het deeg vet genoeg is.

Bewaar het deeg dat je over houdt in de koelkast of vries het in. Schep nu de lemoncurd in het midden van het deeg, maar let er op dat je rondom de randen vrij laat.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak ongeveer 20-25 minuten tot het deeg goudbruin en gaar is. Gebruik je 2 verschillende vormen, let dan goed op want kleinere vormpjes hebben minder oventijd nodig.

Laat volledig afkoelen op een rooster.

Schep in het midden een eetlepel van de gekozen vulling. Klop de slagroom stijf met suiker volgens de aanwijzingen op de verpakking. Klop eventueel nog even een paar slagen door met de hand, zodat de slagroom zeker niet te dun is. Schep in de spuitzak met een spuitmondje naar keuze en spuit de slagroom op de taartjes.

Garneer met vers fruit en chocola.