



Brickdeegtaartje met mascarpone en blauwe bessen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak brickdeeg
boter (gesmolten)
500 gram mascarpone
6 eetlepels honing
1 citroen (schil, geraspt)
400 gram blauwe bessen
muntblaadjes
poedersuiker

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel enkele velletjes brickdeeg telkens in vier stukken. Bestrijk elk stuk met gesmolten boter.
- 2.** Neem vier vuurvaste schoteltjes en verdeel de stukjes brickdeeg er dakpansgewijs in. Je hebt ongeveer vier overlappende laagjes deeg nodig.
- 3.** Zet ± 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven, tot het deeg gaar en knapperig is. Laat afkoelen.
- 4.** Meng intussen de mascarpone met de honing en de citroenschil. Schep in de taartjes.
- 5.** Werk af met bosbessen, muntblaadjes, extra geraspte citroenschil en poedersuiker.