Desserts / Thailand

Bladerdeegtaart met lychees en passievruchtpulp · Thailand

Een knapperige, huisgemaakte fruittaart met twee fruitsoorten en een zoete Thailand-geïnspireerde toets.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g kant-en-klaar bladerdeeg
- ☐ 350 g gepelde lychees zonder pit
- ☐ 250 g passievruchtpulp
- ☐ 40 g suiker
- ☐ 20 g maïzena
- ☐ 1 ei
- ☐ 3 g fijn geraspte limoenschil

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 190 °C. Leg het bladerdeeg op bakpapier en vouw rondom een smalle rand om.

02 Snijd het fruit dun. Kook rabarber, indien gebruikt, eerst kort gaar en laat goed uitlekken.

03 Meng fruit, suiker, maïzena en de zoete smaakmaker. Verdeel over het deeg en houd de rand vrij.

04 Klop het ei los en bestrijk alleen de rand. Bak dertig tot vijfendertig minuten, tot het deeg ook onderaan gaar is.

05 Laat tien minuten afkoelen voor het aansnijden. Het fruit moet zacht zijn en de vulling niet meer vloeibaar.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-th-23-08-c40f54b