

Suikerhartjes met room en kersen

Bereidingstijd: 40 minuten

Aantal Personen: 2

Ingredienten

2 plakjes Koopmans Roomboterbladerdeeg
2 el fijne suiker
1 klein ei
Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom
100 ml slagroom
ca. 10 kersen (amarenen kersen, bigarreux of kersen op lichte siroop)

Benodigheden

2 kleine bakplaten of bodems van een springvorm
bakpapier

Bereiding

1. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op het pak. Verwarm de oven voor.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestrooi de deegplakjes gelijkmatig met 1 el suiker en leg ze op elkaar. Keer ze om en bestrooi ook de onderkant met een beetje suiker.
3. Rol de plakjes met een deegroller uit tot ongeveer een lap van 10x25 cm. Steek of snijd hieruit 4 zo groot mogelijke hartjes. Leg de deeghartjes op de bakplaat en prik ze met een vork gelijkmatig in.
4. Steek uit de restjes deeg een aantal kleine hartjes en druk deze op twee van de vier grote deeghartes. Leg een stuk bakpapier over de deeghartjes, dek af met de tweede bakplaat om het deeg plat te houden en schuif ze samen in de oven. Bak de deeghartjes 10 minuten. Klop het ei los.
5. Neem de bakplaten uit de oven. Verhoog de oventemperatuur tot 225°C in de elektrische oven en 200°C voor de heteluchtoven. Verwijder de tweede bakplaat. Bestrijk de deeghartjes dun met losgeklopt ei en bestrooi ze met nog wat suiker. Schuif de hartjes (z nder tweede bakplaat) terug in de oven en bak ze in 4-5 minuten goudbruin en knapperig. Laat ze afkoelen.
6. Roer 35 gram Mix voor Banketbakkersroom los met de slagroom, klop het met de mixer in 1 minuut tot een glad mengsel en laat de room 5 minuten rusten. Schep of spuit de room op de twee bodempjes (zonder extra hartjes), verdeel de kersen erover en dek af met de dekseltjes.

Dit recept is afkomstig van www.kookjij.nl