

Pruim- en perzik rozentaartjes / Plum and Peach Rose tartlets



Boodschappenlijst

1 rol vers bladerdeeg
4 pruimen, in dunne schijfjes
2 perziken, in dunne schijfjes
abrikozen jam

Optioneel serveren met

poedersuiker
vanille roomijs,
slagroom

Zo maak je rozentaartjes

Verwarm de oven voor tot 200°C

Rol het deeg uit en snijd het in 8 stroken van 3cm bij minimaal 12cm lengte.
(Hoe langer de stroken, hoe gedetailleerder de rozen eruit zullen zien).

Neem je een strook deeg en bewaar de overige stroken zolang in de kijskast.
Bestrijk de deegstrook over de hele lengte met een halve theelepel jam.

Leg de fruitschijfjes op de bovenste helft van het deeg.
De rechte kant van de fruitschijfjes moet tot halverwege op het deeg liggen.
De kant van de schil wijst naar buiten, zodat elk schijfje op een regenboog lijkt.

Leg de rest van de schijfjes overlappend op dezelfde manier op het deeg.
Leg er niet teveel schijfjes op, maar laat ze elkaar steeds overlappen.
Vul de bovenste helft van de strook deeg in de lengte, tot het deeg is bedekt met fruit.

Vouw dan de onderste helft van het deeg over de bovenste helft.
Druk het deeg lichtjes aan, zodat het goed op het fruit blijft plakken.

Neem de korte kant van de lange deegstrook en rol hem op in een cilinder.
Druk de naden van het deeg goed aan om het te sluiten.
Nu heb je een roosvorm met de schil van de fruitschijfjes naar buiten gekruld.

Zet het roosvormige taartje in het kuiltje van een standaard muffinvorm.
Plaats elk taartje in de ijskast. terwijl je de rest maakt.
Bak dan de taartjes in 15-20 minuten, tot het deeg goudbruin is.

Bestrooi de Rozentaartjes met poedersuiker en serveer ze met ijs

Pruim- en perzik rozentaartjes / Plum and Peach Rose tartlets



Shopping list

1 roll fresh puff pastry
4 plums, sliced thinly
2 peaches, sliced thinly
Apricot jam

Serve optional with:

Icing sugar
Vanilla ice cream
Whipped cream

How to make Rose Tartlets

Preheat the oven to 200°C

Roll out the pastry and cut it into about 8 strips, each 3 cm by at least 12 cm long.
(The longer the strips are, the more intricate the roses will look.)

Take a strip of the pastry but refrigerate the remaining strips.
Brush the dough strip with about 1/2 teaspoon of jam over the entire surface.

Start arranging the fruit slices on the top half of the dough.
The fruit slice should have the straight fleshy side half on the dough.
The skin side of the slice should point outside, making each slice look like a rainbow.

Arrange the remaining slices overlapping and in the same manner.
Do not over stack the pastry, but make sure the slices always overlap.
Fill the entire half of the length until the strip is covered with fruit slices lengthwise.

Then fold the bottom half of the pastry over the top half where the fruit is arranged.
Press the pastry slightly, to make sure it sticks to the fruit.

Take the short edge of the long pastry strip and start rolling it over as if making a cylinder.
Press the edges of the pastry together to seal it well>
Now you've got a rose shape with the skin side of the fruit slices curling out.

Place the rose tartlet in a standard size muffin tin well.
Refrigerate each tartlet while you work on the rest.
Bake the tartlets for 15-20 minutes until the pastry is golden brown

Dust the Rose Tartlets with icing sugar and serve them with ice cream