

Peach Melba Pop Tarts / Peach Melba Pop Tarts



Boodschappenlijst

200 gram frambozen	2 rollen bladerdeeg
410 gram blik perziken op sap,	1 vrije uitloop bio ei, losgeklopt
1 eetlepel maïzena	150 gram poedersuiker
1 eetlepel honing	roze sprinkeltjes, naar smaak

Zo maak je 12 Peach Melba Pop Tarts

Zet 6 dikke frambozen opzij en doe de rest in een kom.

Snij de perziken in blokjes, voeg ze aan de frambozen toe en schud ze door elkaar.

Roer in een kleine kom de maïzena en honing tot een pasta, giet over het fruit en schud het door elkaar.

Rol het bladerdeeg uit en gebruik een pizzawiel om 6 rechthoeken uit elk vel te snijden.

Draai het deeg met de lange kant naar je toe, en vouw het dubbel net als een boek.

Vouw weer open en schep fruit op 1 kant, laat rondom een rand van 1cm leeg.

Strijk losgeklopt ei op de rand rondom het fruit en druk het deeg weer dicht.

Druk met een vork in de rand rondom de Pop Tarts, om ze goed af te sluiten.

Bestrijk de bovenkant van de Pop Tarts helemaal met ei en prik een paar gaatjes in de bovenkant.

Leg de Pops Tarts op een bakplaat met bakpapier en laat ze minimaal 30 minuten koelen in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht

Bak de Pop Tarts in +/- 20 minuten goudbruin en neem ze uit de oven.

Laat de Pop Tarts eerst even afkoelen op de bakplaat en dan eventueel op een rooster.

Plet intussen de 6 dikke frambozen tot ze sap zijn en meng ze met de poedersuiker tot een dik glazuur.

Schep het glazuur dun over de bovenkant van de Pop Tarts en bestrooi het met sprinkeltjes.

Eet de Peach Melba Pop Tarts warm of koud, als ontbijt of met slagroom, ijs of vla , als toetje

Peach Melba Pop Tarts / Peach Melba Pop Tarts



Shopping list

200g raspberries	2 rolls puff pastry
410g can peaches in fruit juice	1 free range organic egg, beaten
1 tablespoon cornflour	150g icing sugar
1 tablespoon honey	pink sprinkles, to taste

How to make 12 Peach Melba Pop Tarts

Set 6 plump raspberries aside and tip the rest into a bowl.
Add the drained and chopped peaches and toss both together.
In a small bowl mix the cornflour and honey to make a paste, pour over the fruit and stir to combine.

Unroll the pastry sheets and use a pizza wheel to cut out 6 rectangles from each one.
Turn a piece of pastry so the long side is nearest to you, and fold it in half like a book.
Open the pastry out and spoon the fruit filling onto one side, leaving a border of 1cm around the edge.
Brush the beaten egg around the edge and fold the pastry again to encase the filling.
Use a fork to seal the edges all the way around the Pop Tarts, to close the dough firmly off
Then brush the beaten egg all over the top of the Pop Tarts and prick a few holes in the top with the fork,

Place the Pop Tarts on a baking tray lined with baking paper and chill in the fridge for at least 30 minutes.

Preheat the oven to 200°C / 180°C fan

Bake the Pop Tarts in +/- 20 minutes golden and remove from the oven.
First allow the Pop Tarts to cool a moment on the tray and then optional on a wire rack.

Meanwhile crush the remaining raspberries into juice and stir into the icing sugar, to make a thick icing.
Spoon the icing thinly over the top of the Pop Tarts and scatter sprinkles over the icing.

Eat the Peach Melba Pop Pies warm or cold, for breakfast or with whipped cream, ice cream or custard, for dessert