



Aardappeltaartpaddenstoeltjes

Dit heb je nodig:

- 200g gekookte aardappel (dit mag een restje zijn)
- 200g fijne suiker
- 1 ei
- 10 g vanillesuiker
- 1 koffielepel bakpoeder
- 3 soeplepels bloem
- 33 g MIX voor pasteibakkersroom van AVEVE
- 100ml koude melk
- 1 vel bladerdeeg

Werkwijze:

1. Verkrummel de aardappel met een vork in een kom en voeg de suiker, vanillesuiker, bakpoeder & bloem toe



3. Splits het ei.



Doe de dooier bij het deeg en meng alles goed door elkaar.



4. Klop het eiwit stijf tot je de kom kan omdraaien.



5. Schep het eiwit met een houten lepel onder het deeg.



Verwarm de heteluchtoven voor op 200°C



6. Vet de putjes van een flexipan in. Plaats op een ovenrooster.
7. Zet 1 dreupelglaasje omgekeerd op het vel bladerdeeg.



8. Snijd deze vorm 16 keer uit het deeg.



9. Bekleed de putjes met bladerdeeg.
10. Doe 2 koffielepels mengsel in elk putje.



11. **Bak de aardappeltaartjes 10 minuten op 200°C**
12. **Verminder de temperatuur van de warme luchtoven naar 175° Celsius.**
13. **Draai de taartjes 180° in de oven. Bak de taartjes nog 5 minuten.**
14. Ontvorm de taartjes. Laat ze een beetje afkoelen op een taartrooster.



15. **Maak pasteibakkersroom :**
Klop hiervoor 33g Mix voor pasteibakkersroom van AVEVE met 100ml koude melk in een maatbeker.
Laat even opstijven.
16. Bedek de taartjes met een laagje pasteibakkersroom.