

Ingrediënten (20 stuks ongeveer)

- 250 gram diepvriesbladerdeeg
- 20 minitaartvormpjes van bakpapier
- bloem om mee te bestuiven
- geraspte schil van 2 limoenen
- het sap van 2 limoenen
- 6 eetlepels slagroom
- 1.5 dl gecondenseerde melk uit blik
- 2 eetlepels kleine blokje papaja
- 2 eetlepels kleinen blokjes mango
- limoenrasp als garnering

Bereiding

Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot het 2,5 mm dik is en steek er met een koekjesuitsteker van 5 cm doorsnede 20 rondjes uit. Bekleed 20 minitaartvormpjes van 5 cm doorsnede met de deeggrondjes. Prik de bodem van de deeggrondjes met een vork in, bekleed ze met vetvrij bakpapier en vul ze met bakbonen. Bak de deegbodems 10 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven, verwijder daarna de bakbonen en het bakpapier en bak de bodempjes nog 8-10 minuten of tot ze knapperig en goudbruin zijn.

Meng in een blender de limoensap, de room en de gecondenseerde melk en schenk er, terwijl de motor blijft draaien, langzaam het limoensap bij. Schenk het mengsel in een kom en zet die afgedekt 3-4 uur of tot het stevig is in de koelkast.

Zet voor het opdienen de taartbodempjes op een platte schaal en verdeel er het limoenmengsel over. Meng de mango met de papaja en schep die met een theelepel op de limoenvulling. Garneer de taartjes met limoenrasp en serveer direct.

Bakbonen

Je kan oude knikkers of gedroogde peulvruchten (bijv kikkererwten) gebruiken. De gedroogde bonen kun je hergebruiken als bakboon, je kan ze daarna niet meer eten.