

Bladerdeeg pasticcini met crème pâtissière & aardbeien /

Puff pastry pasticcini with crème pâtissière & strawberries



Boodschappenlijstje

1 rol kant&klaar bladerdeeg

250 ml crème pâtissière

50 gram pure chocolade

100 gram aardbeien

optioneel poedersuiker

Zo maak je bladerdeeg pasticinni

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

Rol het bladerdeeg uit en steek er cirkels uit.

Druk de deegcirkels in een mini-bakvorm en prik veel gaatjes in de bodem van het deeg.

Bak de deegbakjes in het midden van de oven in 10 tot 15 minuten goudbruin.

Laat de bladerdeegbakjes eerst afkoelen in de vorm, dan op een rooster.

Smelt de chocolade au bain marie en strijk het in de deegbakjes, laat de chocola harden.

Doe de crème patisiere in een spuitzak en spuit de crème pâtissière in de bakjes.

Leg er aardbeien bovenop en bestuif de pasticinni eventueel met poedersuiker.

Bladerdeeg pasticcini met crème pâtissière & aardbeien /

Puff pastry pasticcini with crème pâtissière & strawberries



Shopping list

1 roll ready made puff pastry

250 ml crème pâtissière

50g dark chocolate

100g strawberries

optional: icing sugar

How to make puff pastry pasticcini

Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Roll out the puff pastry and cut out circles.

Press the dough circles into a mini cupcake mold and poke many holes in the bottom of the dough.

Bake the dough cases in the middle of the oven for 10 to 15 minutes or until golden brown.

Let the pastry cases cool first in the mold, then on a wire rack.

Melt the chocolate au bain marie, spread it in the pastry cases and allow the chocolate to set.

Spoon the crème pâtissière into a piping bag and pipe the cream into the pasticcini cases.

Top with strawberries and dust the pasticinni with icing sugar, if you like.