

Brickdeegtaartje met mascarpone en blauwe bessen

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 pak brickdeeg
boter (gesmolten)
500 gram mascarpone
6 eetlepels honing
1 citroen (schil, geraspt)
400 gram blauwe bessen
muntblaadjes
poedersuiker

Bereidingswijze

1. **Verdeel enkele velletjes brickdeeg telkens in vier stukken. Bestrijk elk stuk met gesmolten boter.**
2. **Neem vier vuurvaste schoteltjes en verdeel de stukjes brickdeeg er dakpansgewijs in. Je hebt ongeveer vier overlappende laagjes deeg nodig.**
3. **Zet ± 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven, tot het deeg gaar en knapperig is. Laat afkoelen.**
4. **Meng intussen de mascarpone met de honing en de citroenschil. Schep in de taartjes.**
5. **Werk af met bosbessen, muntblaadjes, extra geraspte citroenschil en poedersuiker.**