



Fruit Tartelettes

Met dit recept maak je heerlijke tartelettes met een vulling van banketbakkersroom en vers fruit. De tartelettes zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Tartelettes en is zo gemakkelijk te maken. Perfect als je een lekkere krokante tartelette wilt! Deze kleine gebakjes zijn perfect voor een verjaardag in de lente, maar ook voor een picknick in de zomer!

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500g**

F10150
5,00 €



**FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g**

F30115
11,19 €



**FunCakes Pâte Aromatisante Mangue
120g**

F56265
5,89 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



**Dr. Oetker Moules à Tartelettes Ø10cm
set/6**

DRO1701
11,99 €

Ingrediënten

- 200 gr bloem
- 100 gr koude boter, in blokjes gesneden
- 2 eetlepels poedersuiker
- 1 ei
- Een snufje zout
- 500 ml water
- Diverse soorten fruit + blaadjes munt
- Bloem om op uit te rollen

Benodigheden

- Wilton Rolstok
- Dr. Oetker Tartelettevormpjes
- Bakkwast
- Scherp mesje

Stap 1: Maak de bodem van de tartelettes

Doe de bloem, boter, poedersuiker en de zout in een kom en meng de ingrediënten met je vingers totdat het mengsel op broodkruimels lijkt. Voeg daarna de ei toe en kneed alles door tot een glad deeg. Voelt de deeg te plakkerig? Voeg dan iets meer bloem toe.

Vorm het deeg in een bal en wikkel in plasticfolie en laat daarna 30 minuten in de koelkast rusten.

Stap 2: Bak de bodem

Verwarm de oven voor op 180 graden en verdeel het deeg in 8 stukken. Rol daarna uit tot het groot genoeg is voor de vorm. Leg het deeg daarna in de vormpjes en druk voorzichtig aan zodat ze goed passen. Prik daarna met een vork wat gaatjes in de bodem. Bak de bodem ongeveer 15 minuten in de oven tot ze goud bruin zijn. Laat daarna goed afkoelen in de vorm voordat je ze vult!

Stap 3: Smelt de witte chocolade

Smelt 50 gram van de FunCakes Chocolate Melts in de magnetron, zoals is aangegeven op de verpakking. Smeer daarna de binnen rand en de bodem van de tartelettes in en plaats in de koelkast om op te stijven. Het chocolade laagje zorgt ervoor dat de deeg niet sompig wordt na het vullen.

Stap 4: Maak de banketbakkersroom

Maak 200 gram van de FunCakes mix voor Banketbakkersroom zoals aangegeven op de verpakking. Breng daarna naar eigen wens op smaak met de FunCakes Smaakpasta Mango. Plaats daarna de banketbakkersroom in een spuitzak met spuitmondje #1M. Spuit dopjes room op de bodem en decoreer daarna met vers fruit.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Fruit Tartelettes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.