



Mini Kerst Tartelletes

Deze Kerst Tartelletes zijn perfect als dessert tijdens de feestdagen. Met dit recept laat thuisbakster @Nadine_bakt zien hoe je gemakkelijk deze heerlijke, maar ook leuke tartelletes in een hand omdraai op tafel tovert. De Tartelletes zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Koekjes en heerlijk gevuld met karamel en chocolade. Klinkt heerlijk toch?

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,04 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
6,25 €



FunCakes Rich Caramel 300 g

F54745
5,77 €



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
13,13 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rouge 30 g

F44100
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Holly Green 30 g

F44175
3,02 €



FunCakes Pearl Choco Balls Bronze
Gold Set/8

F50545
2,85 €



Funcakes Décorations en chocolat
Figures de Noël Set/12

F50670
6,76 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22 €



Wilton Douille #6B Open Star Carded

02-0-0168
2,00 €



Wilton Mini Moules Charnière set/3

03-0-0028
12,79 €



PME Plastic Cutter Circle Set/6

PNR5
3,48 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Rich Caramel 300 g
- FunCakes Chocolade Melts Puur
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Chocolade Decoraties Kerstfiguren Set/12
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Chocoballetjes Brons Goud Set/8
- 150 gram (room)boter
- 165 g zachte boter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 1 ei (ca. 50g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Mini Springvorm Set/3
- Wilton Rolstok 50 cm
- 2x Wilton Spuitmondje #6B Open Star
- PME Ronde Uitsteker Set/6
- Bakpapier

Stap 1: Maak de koekjesdeeg

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak daarna in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 150 gram van de FunCakes Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cream over twee schalen en kleur deze met de FunCakes kleurstoffen. Doe dit door een kleine druppel in de cream te laten vallen, zo krijg je namelijk de lichte groene en rood/roze kleur. Doe daarna de Enchanted Cream® in verschillende spuitzakken met het spuitmondje #6B.

Stap 3: Bak de tartelettes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bekleed de springvormen met bakpapier en spray ze in met het bakpapier. Kneed het deeg door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 3 mm dikte. Steek rondjes uit met de uitsteker en leg deze op de bodem van de vormen. Snij daarna lange repen van 2 cm breed en bekleed hiermee de vormen. Bak de tartelettes in ca. 12 min goudgeel. Laat ze daarna goed afkoelen in de springvorm. Herhaal deze stap, totdat je genoeg tartelettes hebt.

Stap 4: Vul de tartelettes

Verwarm de karamel 1 minuut in de magnetron op 340 W of verwarm au bain marie. Vul hiermee de tartelettes, doe dit niet helemaal tot de rand.

Doe de chocolade melts in een voor de magnetron geschikte kom. Smelt op maximaal vermogen ($\pm 800W$) in de magnetron. Roer elke 15/20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is. Als de melts goed gesmolten zijn, vul je de tartelettes verder tot de rand met de chocolade. Laat daarna goed afkoelen.

Stap 5: Decoreer de tartelettes

Spuut de Enchanted Cream® op de afgekoelde tartelletes en decoreer verder met de chocoballetjes brons goud en de chocolade decoraties Kerst.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Kerst Tartelletes als dessert!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @nadine_bakt