Tartelettes met lemon meringue bavarois

Deze frisse citroen tartelettes hebben een heerlijke combinatie van een krokante koekbodem, frisse lemon curd en een citroenbavarois. Perfect voor een high tea, brunch of een zomerse dessertafel.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €

FunCakes Mix pour Bavarois Natural 150g

F54335
5,25 €

FunCakes Pâte Aromatisante Citron Meringué 100g

F56310
6,25 €

FunCakes Billes de Cuisson en Céramique 600g

F83225
10,19 €

FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
4,29 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé 30x30cm pk/50

F83465
4,49 €

Wilton Candy Melts Blanc 125g

04-0-0509
2,85 €

Wilton Set d'Emporte-pièces Ronds Métalliques Emboîtables set/4

02-0-0251
4,46 €

Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €



Wilton Douilles Round #2A

02-0-0163
2,35 €

Colour Mill Feuille d'Or Comestible 23 kt 8cm pk/5

CML5GLD
29,99 €

Rainbow Dust ProGel® Concentrated Colour Citron 25g

RBD7251
4,19 €

Patisse Mini Moule à Quiche Rond Fond Amovible Ø10cm

P3543
5,55 €

Patisse Pinceau en Bois 1,5cm

P02420
2,15 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- 50 g FunCakes Mix voor Bavarois
- Rainbow Dust ProGel® Concentrated Colour Citroen
- FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue
- Wilton Cake Release Spray
- 125 g Wilton Candy Melts Wit
- Colour Mill Eetbaar Bladgoud 23 kt 8cm pk/5
- 250 ml slagroom
- 150 g boter in blokjes
- 60 ml water
- 1 ei (ca. 50 g)
- Pot lemon curd
- Paar takjes tijm
- Bloem om op uit te rollen

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- FunCakes Keramische Bakbonen 600g
- FunCakes Bakpapier Vellen 30x30cm pk/50
- Wilton Spuitmondje Round #2A (2x)
- Wilton Koekjesuitsteker Nesting Cirkels Metaal set/4
- Patisse Mini Quichevorm Rond Losse Bodem Ø10cm
- Patisse Houten Kwastje 1,5 cm

Stap 1: Maak het deeg

Maak de 500 g FunCakes Mix voor Koekjes aan met 1 ei en 150 g boter volgens aanwijzing op de verpakking, verpak het in plastic en laat een uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de quichevormpjes in met bakspray.

Stap 2: Maak de tartelettebodems

Kneed het deeg uit de koelkast even snel soepel en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Steek rondjes uit met de een na grootste uitsteker uit de set. Leg het deeg in de vormpjes en duw het zacht tegen de ribbels van de vormpjes aan.

Snijd het overtollige deeg langs de rand van de vormpjes weg met een scherp mesje. Knip stukjes bakpapier die iets groter zijn dan de tartelettevormpjes en leg deze op het deeg. Vul de vormpjes met bakbonen en bak de tartelettes ongeveer 20 minuten. Verwijder daarna voorzichtig de bakbonen en het bakpapier en bak de tartelettes nog 5 minuten verder, zodat de bodem mooi goudbruin wordt. Laat de tartelettes volledig afkoelen en haal ze vervolgens voorzichtig uit de vormpjes.

Stap 3: Breng een laag Candy Melts aan

Smelt de Wilton Candy Melts volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron. Kwast de binnenkant van de tartelettes in met de gesmolten melts en laat hard worden. Herhaal dit een

tweede keer. Dit laagje voorkomt dat de koek zacht wordt door het vocht van de bavarois

Stap 4: Maak de vulling

Klop de slagroom bijna stijf en maak de 50 g FunCakes Mix voor Bavarois aan met 60 ml water en meng dit direct met de slagroom. Breng het vervolgens op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue. Haal een klein beetje bavarois uit de kom en kleur dit geel.

Zet de bavarois een uurtje in de koelkast om op te stijven.

Stap 5: Vul de tartelettes

Schep de gele bavarois en de bavarois op smaak in twee aparte spuitzakken, beide voorzien van spuitmondje #2A. Doe ook de lemon curd in een spuitzak en knip hiervan een klein puntje af.

Spuit een dun laagje lemon curd op de bodem van iedere tartelette. Spuit vervolgens vijf toefjes bavarois langs de rand en vul het midden met een toef gele bavarois.

Werk de tartelettes af met enkele blaadjes, een klein takje tijm en een vleugje bladgoud voor een elegante finishing touch.