



Matcha-theetaartjes

Deze heerlijke taartjes kan je het allerbeste in de winter nemen want dan is thee het lekkerste.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 1 kg

F10510
€ 6,79



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79

Overige benodigheden:

- 150 gr ongezoeten roomboter
- 1 ei
- 40 gram gesmolten boter
- 60 ml water
- Bakpapier
- Willekeurige koekjes uitsteker
- 250 gram slagroom
- Bakringen 8 cm
- Matcha-theepoeder (reform winkel)
- Rolstok

Bereidingswijze:

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram mix, 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Kneed de speculaaskruiden door het deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek willekeurige vormen uit (dit verkruimel je na het bakken) en bak de koekjes in ongeveer 12 minuten gaar! Let op... Dit kan per oven verschillen! Verkruimel de afgekoelde koekjes en roer hier wat gesmolten boter doorheen (niet in een keer, maar beetje bij beetje) tot het een samenhangend geheel wordt.

Leg de bakringen op een plaat bekleed met bakpapier en doe het acetaatfolie erin. Doe in elke vorm de verkruimelde koekjes en druk aan. De bodem moet minimaal 5 mm zijn! Klop de slagroom met een theelepeltje Matchapoeder niet helemaal stijf. Doe het water bij de bavaroismix, roer goed door en spatel dit door de Matcha-slagroom.

Doe de bavaroise over in een spuitzak en vul de vormpjes hiermee. Zet ze daarna in de vriezer, minimaal 3 uur. Doe de koude gelei in een schaaltje en voeg hier een mespuntje Matcha-theepoeder aan toe en roer door.

Verwarm het in de magnetron maar laat het niet koken! Haal de bavaroisgebakjes uit de vriezer (haal de ring en folie er nog niet af!) doe de verwarmde gelei in een spuitzak en spuit een dun laagje op de gebakjes. Je kan ook over sommige gebakjes wat Matcha-theepoeder strooien m.b.v. een theezeeffje. Zet de gebakjes tot gebruik in de koelkast. Verwijder vlak voor het serveren de bakring en het folie.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.