Recept Salted Caramel Tartelettes

Bak heerlijke tartelettes, geef ze een verassende vulling van salted caramel en decoreer ze met appel en amandelschaafsel. Maak zelf tartelettes met dit recept van Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje

Patisse Mini Quichevorm Rond Losse Bodem Ø10cm

P3543

€ 5,55

JEM Spuitmondje Large Plain Round Savoy #3R

NZ3R

€ 2,39

Overige benodigdheden voor salted caramel tartelettes:

- 200 + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 1 ei
- 25 ml water
- Bloem om op uit te rollen
- Scherp mesje
- Appels
- Citroen sap
- Bebogeen (caramel pasta – supermarkt)
- Amandelschaafsel

Maak 500 gram FunCakes mix voor Tartelettes zoals is aangegeven op de verpakking, rol het deeg in plastic folie en laat het een uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Spray de bakvormen in met bakspray. Strooi het amandel schaafsel op een bakplaat en bruineer het een paar minuten in de warme oven. Kneed het deeg uit de koelkast even stevig door en rol het uit op een met bloem bestrooid werkblad tot een dikte van 2-3 mm. Leg de bakvormen op het deeg en snijd met een scherp mes het deeg ongeveer 1,5 cm groter dan de vorm. Drapeer het deeg losjes in de vorm en snijd het overtollige met een scherp mesje schuin langs de rand weg en prik met een vork gaatjes in de bodem. Bak de tartelettes in ongeveer 15 minuten lichtbruin en gaar en laat ze uit de vormen afkoelen. Herhaal het bakproces met het resterende deeg.

Klop 250 gram ongezouten roomboter zacht. Voeg de Sugar & Crumbs salted caramel suiker toe en mix dit op hoge snelheid in ongeveer 5 minuten tot een romige crème. Doe dit in een spuitzak met de ronde spuitmond. Doe de bebogeen in een spuitzak, knip er een puntje af en bedek de bodem van de tartelettes met een laagje. Met de salted caramel crème spuit je een swirl op de bebogeen. Was de appels, snijd er dunne plakjes van en besprenkel het met citroensap tegen verkleuren. Decoreer

de tartelettes met het gebruineerde amandel schaafsel en de plakjes appel.

Recept voor 10 tartelettes