



Recept Chocolade Tartelettes

Met de FunCakes mix voor Koekjes kun je ook veel verschillende tartelettes maken. Door cacaopoeder door het beslag te kneden maak je er chocolade tartelettes van. Met een vulling van melk chocolade mousse is dit heerlijke gebakje helemaal af.

Boodschappenlijstje



Callebaut Chocolate Mousse -Melk-
800g

CB239126
€ 28,40



Patisse Mini Quichevorm Rond -Losse
Bodem- 10cm

P3543
€ 5,10

Overige benodigdheden chocolade tartelettes:

- Flinke eetlepel cacaopoeder
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- 1 ei
- 25 + 250 ml water
- Bloem om op uit te rollen
- Scherp mesje
- Reep pure chocolade
- Rasp
- Amandelschaafsel

Maak 500 gram FunCakes mix voor Tartelettes zoals is aangegeven op de verpakking en kneed door het deeg cacaopoeder. Verpak het in plastic folie en laat een uur rusten in de koelkast. Maak 200 gram melk chocolade mousse zoals is aangegeven op de verpakking en laat ook minstens een uur in de koelkast opstijven.

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.

Schep de chocolade mousse in een spuitzak met #1M en spuit toefjes in de tartelettes. Garneer met het gebruineerde amandel schaafsel en rasp er wat pure chocolade van de reep overheen.

Recept voor 10 tartelettes