

de leukste taarten shop



Witte Chocolademousse Tartelettes

Maak zelf tartelettes met een vulling van witte chocolade mousse met dit tartelettes recept. Met wat frambozen, pistache nootjes en chocolaatjes maak je er een luxe dessert van.

Boodschappenlijstje



Patisse Parchment Paper Sheets
38x30cm pk/20

P01733
€3.95



Callebaut Chocolate Mousse White
800g

CB239003
€21.89



Patisse Wooden Rolling Pin with
Bearings 25cm

P02250
€10.79



Patisse Garnish Ring Ø7x3,5cm

P2094
€3.35

de leukste taarten shop



FunCakes Fineliner Decorating set/10

F85130
€6.49



FunCakes Chocolate Melts White 350g

F30115
€9.25



FunCakes Chocolate Melts Dark 350g

F30105
€9.95



FunCakes Mix for Cookies 500g

F10110
€4.75



Overige benodigdheden:

- 200 ml melk
- 1 ei
- 25 ml water
- 200 gram zachte ongezoeten roomboter
- Bloem om op uit te rollen
- Gehakte pistachenootjes
- Frambozen
- After eight chocolade
- Blaadjes munt
- Scherp mes
- Bak kwast

Kneed 500 gram FunCakes mix voor Koekjes, 200 gram boter, 1 ei en 25 ml water tot een deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en plaats in de koelkast voor 1 uur. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Kneed het deeg door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 3 mm dikte. Spray de ringen in met de bakspray. Steek rondjes uit met de bakringen en zet ze op de bakplaat bekleed met bakpapier. Snijd met een scherp mes repen deeg van circa 2 cm breed met de lengte van de bakring uit. Leg de reep deeg rond de binnenkant van de bakring op het plakje deeg en zorg dat het goed aansluit. Bak de tartelettes in ca. 15 min gaar en lichtbruin en laat ze in de vormpjes afkoelen.

Bereid ondertussen 160 gram witte chocolademousse poeder volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat opstijven in de koelkast.

Smelt 100 gram witte chocolade in de magnetron en smeer hiermee de binnenkant en de rand van de tartelettes mee in. Dip de randjes in de gehakte pistachenootjes en plaats ze in de koelkast om te



stijven. Het chocolade laagje zorgt ervoor dat je deeg niet sompig wordt na het vullen.

Doe de chocolademousse in een spuitzak met spuitmondje 1M en spuit mooie royale toeven in de tartelettes. Smelt 30 gram pure chocolade in de magnetron en doe dit met het meegeleverde spuitmondje in de fineliner. Drizzle de chocolade over de toef. Decoreer de toeven met de after eight chocolade, frambozen en blaadjes munt.

Aantal tartelettes: circa 10 stuks.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.