Recept: Bosvruchten Tartelettes – NICEFamily

Ben jij op zoek naar een simpel recept waar je wel indruk mee maakt? Met deze heerlijke tartelettes met banketbakkersroom in mint groen steel jij de show. Heerlijk voor een picknick of een baby shower. Decoreer de tartelettes met jouw favoriete fruitsoort!

Boodschappenlijstje

Patisse Mini Quiche Pan -Lose Bottom- 6 cavities 10cm

P3569

€23.95

Wilton Disposable Bags & Tips #1M pk/6

2104-6882

€3.84

FunCakes Mix for Crème Pâtissière 500 g

F10150

€6.25

Overige benodigdheden:

- 25 ml + +200 ml water
- 200 g ongezouten roomboter
- 1 ei
- Bloem (om het werkblad te bestij

Stap 1: Tartelettes
Kneed 500 g FunCakes special edition mix voor Tartelettes, 200 g boter, 1 ei (50 g) en 25 ml water tot een deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en plaats dit voor 1 uur in de koelkast. 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. Bekleed hiermee de ingevette Tartelettevorm(en). Bak de Tartelette(s) in ca. 15 min. gaar.

Stap 2: Banketbakkersroom maken
Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Voeg een klein beetje FunCakes Edible FunColours gel mint toe en mix dit door de room heen. Voeg wat extra gel toe als je de kleur wat donkerder wilt hebben. Laat de room even opstijven voordat je deze verder gaat verwerken.

Stap 3: De Tartelettes vullen
Doe de banketbakkersroom in een van de Wilton Disposable bags & tips. Spuit daarna mooie royale toefen in de bakjes. Decoreer de bakjes met jouw favoriete fruit. Deze tartelettes zijn versierd met frambozen en bosbessen.