

Tartelettes met rood fruit recept

 ± 1 uur

 ± 2 uur

 6 personen



Nog even aftellen en dan: vakantie! Van deze kleine taartjes krijg je toch meteen zin om naar Frankrijk te gaan? Naar zo'n knus bakkerswinkeltje in een slaperig dorp, waar ze 's ochtends kraakverse baguettes verkopen en op zondag van deze tartelettes, opgemaakt met wat het seizoen biedt. Nu maken we ze natuurlijk op met al het lekkers uit de zomer, zoals aardbeien en frambozen, maar als je dit recept eenmaal in de vingers hebt kun je ze ook tropisch maken met mango bavarois en passievrucht bijvoorbeeld. Of je geeft ze in het najaar een donkere smaak met koffiebavarois en noten. Echte patisserie-klassiekers en je hoeft er helemaal geen 1.000 kilometer voor te rijden. Als dat geen voorpret is!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 125 gram patentbloem;
- 50 gram amandelmeel;
- 50 gram poedersuiker;
- 3 blaadjes gelatine;
- 150 milliliter slagroom;
- 50 gram kristalsuiker;
- Silikomart Taartring Exoglass Geperforeerd Ø8x2cm set/6;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Snuf zout;
- Een half ei, losgeklopt;
- 200 gram diepvries bosvruchten;



- Sap van een halve citroen;
- Gemengd rood fruit, ter decoratie.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Klop de roomboter zalvig.
2. Meng de patentbloem, amandelmeel, poedersuiker, zout en half ei kort door de boter heen.
3. Kneed het geheel tot een samenhangend deeg.
4. Verpak het deeg in plasticfolie.
5. Laat het deeg 1 uur in de koelkast rusten.

Het bakken van de tartelettes:

1. Vet de bakringen in met wat boter.
2. Bestuif het werkblad met wat bloem.
3. Rol het deeg uit op het werkblad.
4. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
5. Steek met de taartringen de taartbodems uit het deeg en zet ze op de bakplaat.
6. Snijd van het overige deeg repen en zet de repen deeg tegen de randen van de bakringen aan.
7. Zet de bakringen met deeg 1 uur in de koeling.
8. Verwarm de oven voor op 160 graden.
9. Bak de tartelettes in 25 minuten goudbruin en gaar.
10. Laat de tartelettes volledig afkoelen.

Het maken van de bavarois:

1. Laat het diepvriesfruit iets ontdooien.
2. Pureer het diepvriesfruit met een staafmixer.
3. Week de blaadjes gelatine in koud water.
4. Klop de slagroom stijf en zet de slagroom tot gebruik in de koelkast.
5. Verwarm het citroensap en de kristalsuiker in een pannetje, totdat de suiker is opgelost.
6. Doe het gepureerde fruit bij het pannetje in.
7. Breng het goedje zachtjes aan de kook.
8. Haal de pan van het vuur af.
9. Knijp de geweekte gelatine blaadjes uit.
10. Roer de blaadjes gelatine door het vruchtenpuree heen, totdat de blaadjes zijn opgelost.
11. Roer het mengsel af en toe door, terwijl het afkoelt tot kamertemperatuur.
12. Meng de slagroom door het mengsel heen tot een mooie bavarois.



Het afwerken van de tartelettes met rood fruit:

1. Verdeel de bavarois over de taartbodems.
2. Zet de taartjes 3 uur in de koeling, zodat de bavarois op kan stijven.
3. Garneer de taartjes tot slot met rood fruit.

Handige informatie

Laat aan ons jouw zelfgemaakte tartelettes met rood fruit zien!

Heb jij ook met dit recept lekkere tartelettes met rood fruit gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Silikomart Taartring Exoglass Geperforeerd Ø8x2cm set/6 (Art.nr.: 52243200165)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

