



⌚ ± 1 uur

 ± 1 uur

A collection of BakTotaal chocolate tarts with white chocolate drizzles, a silver fork, and a gold jar on a marble surface. The tarts are round with a fluted edge and a smooth chocolate filling. Some have white chocolate drizzled over them in various patterns. A silver fork with an ornate handle lies on the right. A gold jar is partially visible in the background. The BakTotaal logo is in the top left corner.

Overige benodigdheden:

- 1 ei, maat L;
- 110 gram ongezoeten roomboter, koud;
- 150 gram beboegen

Recept

1. Zeef de patentbloem, cacao-poeder, amandelmeel en poedersuiker in een kom.
2. Snijd de boter in blokjes.
3. Kneed de boter door het bloemmengsel heen.
4. Voeg het ei toe en kneed dit er goed doorheen.
5. Wikkel het deeg in plasticfolie.
6. Laat het deeg 1 uur in de koeling rusten.
7. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
8. Bestuif het werkblad met bloem.
9. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 millimeter.
10. Snijd er een plak ter grootte van een tartelette uit.
11. Spray de vormpjes in met bakspray.
12. Druk het deeg in de vormpjes.
13. Leg een stukje bakpapier over vormpjes heen en voeg er wat bakbonen aan toe.
14. Bak de tartelettes in 15 minuten gaar.
15. Smelt de beboegen en giet een laagje in de taartjes.
16. Laat de beboegen afkoelen.
17. Smelt de chocolade ganache en giet deze over de beboegen heen.
18. Laat de ganache hard worden.
19. Smelt de gold chocolade au bain-marie.
20. Doe de chocolade in een spuitzak.
21. Spuit lijntjes over de taartjes heen.

Handige informatie

Het bewaren van de chocoladetaartjes!

Hopelijk vielen deze gevulde chocoladetaartjes ook zo goed bij jullie in de smaak. Het kan natuurlijk altijd voorkomen dat er een paar overblijven. Dat is geen probleem zolang je ze maar goed opbergt. Je kunt de chocolade taartjes circa 3 dagen in een goed afgesloten bak bewaren op een koele en donkere plek.





Houd jij er ook van om elke keer wat nieuws uit te proberen? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie! Wij hebben namelijk nog honderden andere recepten. Van heerlijke [hazelino's](#) tot aan [passievruchttaartjes](#). Wij hebben voor ieder wat wils! Ook voor de mensen die niet zo dol op zoetigheden zijn hebben wij heerlijke recepten, zoals [hartige](#) - en [brood](#) recepten. We kunnen het ons dan ook haast niet voorstellen dat er niks voor je tussen zit. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Heb jij zelf met dit recept gevulde chocolade taartjes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de gebakjes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Ganache Choco Puur 260g (Art.nr.: BNC00619)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Gold 400g (Art.nr.: CHK-R30GOLD-E0-D94)
- 1 x Kitchen Craft Gebaksvormen Rond Ø10cm set/4 (Art.nr.: KCMINIFLANPK4)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Bakbonen 500g (Art.nr.: BNC01001)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

