

Sinaasappel tartelettes recept

 ± 1.5 uur

 ± 1.5 uur

 12 personen



Tartelettes zijn van die heerlijke gebakjes die je helemaal naar wens kunt vullen. Dit keer hebben we de taartjes gevuld met een lekkere sinaasappelvulling, waardoor ze lekker zoetzuur zijn. De gebakjes zijn dan ook perfect om te serveren bij een kopje koffie of thee, maar door de sinaasappel passen ze ook perfect bij Koningsdag. Je kunt er dus allerlei verschillende kanten mee op. Lees snel verder voor ons sinaasappel tartelettes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 200 gram fijne kristalsuiker;
- 180 gram patentbloem;
- 75 gram + 1 eetlepel suikerbakkerspoeder;
- 30 gram amandelmeel;
- 250 milliliter slagroom;
- 1 zakje Klop-Fix;
- Een halve theelepel vanille extract;
- Meringue sticks;
- 2 eetlepels decoreersneeuw;
- Vershoudfolie;
- Deegroller;
- 12x Taartring RVS Ø6x3cm;
- Bakspray;
- Spuitzak;
- Zeef bol.



Overige benodigdheden:

- 3 eieren, maat M;
- 1 eidooier;
- 150 milliliter sinaasappelsap;
- 2 snufjes keukenzout;
- Rasp van 2 sinaasappels;
- 115 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 110 gram ongezouten roomboter, koud;
- 12 gehalveerde plakjes sinaasappel;
- Steelpannetje.

Recept

Het maken van de sinaasappel curd:

1. Doe 2 eieren, de eidooier, kristalsuiker, sinaasappelsap en rasp van de sinaasappels in een steelpannetje.
2. Zet de pan op een middelhoog vuur en verwarm het mengsel al roerend.
3. Breng het mengsel aan de kook en laat het 5 minuten rustig doorkoken.
4. Meng 115 gram roomboter en snufje keukenzout door het mengsel heen.
5. Haal de pan van het vuur af.
6. Giet de curd over in een kommetje en laat het volledig afkoelen.

Het maken van de sinaasappel tartelettes:

1. Meng de patentbloem, amandelmeel, 75 gram suikerbakkerspoeder en snufje keukenzout door elkaar heen.
2. Snijd de koude roomboter in blokjes.
3. Kneed de blokjes boter door het bloemmengsel heen, totdat je een kruimelig deeg hebt.
4. Kluts 1 ei en voeg 3 eetlepels ei aan het deeg toe.
5. Kneed het geheel door tot een samenhangend deeg.
6. Verpak het deeg in vershoudfolie.
7. Laat het deeg 1 uur in de koelkast rusten.
8. Bestrooi het werkblad met een beetje bloem.
9. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spray de taartringen in met bakspray.
10. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
11. Kneed het deeg goed door.
12. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 millimeter.





écht alles om te bakken

- ### Het maken van de sinaasappel tartelettes:

- ## Handige informatie

Ben jij van plan om met ons recept sinaasappel tartelettes te maken? 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](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 12 x Taartring RVS Ø6x3cm (Art.nr.: 1H3X6)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Molen de Hoop Decoreersneeuw 500gr (Art.nr.: DH95)
- 1 × Meringue Sticks 270 gram (Art.nr.: 441152010027)
- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Zeef bol RVS met handvat, 16 cm (Art.nr.: 966.116)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

