



Tartelettes met Choco Ganache

De FunCakes Deco Melts met Chocosmaak bieden talloze mogelijkheden en zijn ook ideaal voor deze verrukkelijke Tartelettes met Choco Ganache. Bereid de choco ganache met de Deco Melts en slagroom, en werk ze af met diverse swirls en spuittechnieken voor een prachtig resultaat. Een absolute must voor elke choco liefhebber!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Deco Melts - Donkere
Chocosmaak - 250g

F25340
€ 4,79



FunCakes Food Colour Gel Red Earth
30 g

F44220
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Old Rose 30
g

F44210
€ 3,55



FunCakes Kleurgel - Eucalyptus 30g

F44240
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Light Beige
30 g

F44185
€ 3,55



FunCakes Metallic Sugar Rods XL Light
Gold 70 g

F52600
€ 3,99



FunCakes Musketzaad Goud 80 g

F51985
€ 2,79



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,35



Wilton Decorating Tip #4B Open Star
Carded

02-0-0159
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #032 Open Star
Carded

02-0-0155
€ 1,69



Wilton Decorating Tip #022 Open Star
Carded

02-0-0295
€ 1,69



Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

02-0-0197

€ 28,19

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Deco Melts Donkere Chocosmaak 150 g
- FunCakes Food Colour Gel Old Rose
- FunCakes Food Colour Gel Light Beige
- FunCakes Food Colour Gel Red Earth
- FunCakes Food Colour Gel Eucalytus
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Metallic Sugar Rods XL Light Gold
- 150 ml melk
- 150 ml slagroom
- 150 g ongezoeten roomboter
- 1 ei (ca. 50 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #4B
- Wilton Spuitmondje #032
- Wilton Spuitmondje #022
- 2x Wilton Standard Adaptor/Coupler
- Wilton Rolstok 50 cm
- Silikomart Kit Mini Tarte Twist Set/6
- Bakpapier
- Plastic Folie

Stap 1: Maak het deeg voor de tartelettes

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking, verpak het in plastic folie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Bak de tartelettes

Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier en verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Kneed het deeg uit de koelkast even snel soepel en rol het op een met bloem bestrooi werkblad uit tot een dikte van 2-3 mm. Steek met de uitstekers uit de set rondjes uit het deeg en leg de deeggrondjes samen met de ring op de bakplaat.

Snijd met een scherp mes uit het deeg repen van ongeveer 2 cm breed en 30 lang. Leg de repen deeg langs de binnenrand van de uitsteker en verbind de naden van het deeg. Snijd met een scherp mesje het deeg weg wat boven de rand uitsteekt. Zet de plaat even een kwartier in de koelkast voordat je gaat bakken.

Bak de tartelettes in ongeveer 14-16 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze in de ring afkoelen en haal ze er daarna voorzichtig uit.

Stap 3: Maak de choco ganache

Verwarm 150 ml slagroom tot net niet aan de kook en roer hier van het vuur af 150 g FunCakes Deco Melts donkere Chocosmaak doorheen. Laat dit afkoelen tot het lobbijg maar nog wel vloeibaar is. Vul een spuitzak met de ganache en vul de tartelettes. Laat de ganache 30 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 4: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 150 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het in 4 porties. Kleur elke portie crème met de kleur gels.

Stap 5: Decoreer de choco tartelettes

Maak de spuitzakken klaar met de spuitmondjes. Decoreer de tartelettes naar eigen inzicht met de crème en maak af met de musketzaadjes en de sugar rods.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Tartelettes met Choco Ganache!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.