



Tartelette Speculaas

Deze speculaas tartelettes smaken naar gevuld speculaas en zijn een ware smaakexplosie! Maak de speculaas tartelettes bijvoorbeeld als Sinterklaas traktatie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Amandelspijs 1:1 -250 g

F54400
€ 2,13



FunCakes Smaakpasta Karamel 100 g

F56120
€ 5,69



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



Callebaut Chocolate Callets - Puur -
400g

CB556605
€ 15,25



Wilton Mini Springform set/3

03-0-0028
€ 15,05



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



PME Plastic Cutter Circle Set/6

PNR5
€ 4,09

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cookies 500g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
- FunCakes mix voor Bavarois Naturel 50 g
- FunCakes Karamel Smaakpasta 17g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Amandelspijs 1:1 250g
- Callebaut Chocolate Callets -Puur- 400g
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 60 + 50 ml water
- 250 gram slagroom
- 50 ml melk
- 1 ei
- Handje fijngehakte amandelen

Benodigheden

- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Mini Springvorm Set/3
- Wilton Sduitmondje #1M Open Star
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- PME Ronde Uitsteker Set/6
- Kwast
- Scherp mes

Stap 1: Maak het beslag van de FunCakes mix voor Gingerbread

Kneed 500 gram FunCakes mix voor Cookies, 150 gram boter, 1 ei en tot een deeg. Voeg de speculaaskruiden naar smaak toe aan het deeg. Wikkel het deeg in plastic folie en plaats in de koelkast voor 1 uur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Maak de FunCakes mix voor Bavarois Naturel

Klop de slagroom lobbij. Doe 50 gram FunCakes mix voor Bavarois Naturel samen met 17 gram FunCakes Karamel Smaakpasta in een schaal en meng aan met 60 ml water. Vervolgens spatel je dit direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit opstijven in de koelkast.

Stap 3: Bak de Tartelettes gaar

Bekleed de springvormen met bakpapier en spray ze in met het bakpapier. Kneed het deeg door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 3 mm dikte. Steek rondjes uit met de uitsteker en leg deze op de bodem van de vormen. Snij daarna lange repen van 2 cm breed en bekleed hiermee de vormen. Bak de tartelettes in ca. 12 min goudgeel. Laat ze afkoelen in de springvorm.

Stap 4: Smelt de chocolade

Smelt 50 gram pure chocolade in de magnetron. Gebruik de kwast om de bodem en de raden van de



tartelletes te voorzien van een laagje chocolade. Duw bovenop langs de rand de gehakte amandelen in de chocolade en plaats in de koelkast om op te stijven.

Stap 5: Aan de slag met de amandelspijs!

Slap 250 gram amandelspijs af met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Knip er een puntje af en spuit een dunne spiraal spijs op de bodem. Doe de bavarois in een spuitzak met spuitmondje 1M en spuit royale rozetten op het spijs.

Stap 6: Maak de Enchanted Cream

Bereid 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream zoals aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met spuitmondje 1M met de crème. Spuit op de bavarois een mooie rozet Enchanted Cream. Decoreer de tartelettes met gebruineerde geschaafde amandelen en de chocrocks.

Plaats tot serveren in de koelkast.

Aantal tartelettes: 3 stuks.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes

[De speculaas tartelettes variant van Bakken.nl](https://www.bakken.nl)