# Frambozen tartelettes

## Ingrediënten

160 g (gram) Bloem
25 g (gram) Amandelmeel
60 g (gram) Poedersuiker
1 g (gram) Zout
95 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
0.5 Stuk(s) Ei
40 g (gram) Water
30 g (gram) Witte chocolade (bijv. Callebaut)
210 g (gram) Slagroom (ongezoet)
125 g (gram) Frambozenjam
125 g (gram) Frambozen bavarois
250 g (gram) Frambozen

## Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Pannenlikker (of spatel)
Spuitzak
8 Stuk(s) Bakringen rond (of tartelette vormpjes)
Ronde uitsteker (of glas) ca. 12 cm
Kwastje
Pan met schaal (au bain marie)

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (180°C hetelucht of 200°C elektrisch) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Zet de bakringen (of tartelette vormpjes) op de bakplaat.

Kneed het **amandelmeel (25 g),** de **poedersuiker (60 g),** het **zout (1 g),** de **roomboter (95 g)** en het **ei (1/2)** goed door elkaar. Kneed vervolgens de bloem erdoorheen tot er een soepel deeg ontstaat.

Leg de deegbal voor minimaal 4 uur in de koelkast.

## 2. Koekbakjes maken

Kneed na deze 4 uur het deeg weer goed door. Vet de bakringen of bakvormpjes in met boter of bakspray.

Rol het deeg uit (ca. 3 mm dik) en steek met een steker of glas van zo'n 12 cm doorsnede het deeg uit.

Leg de plakjes deeg over de bakringen en zorg dat de bodem en zijkanten zijn bedekt. Snijdt vervolgens het deeg wat er boven de rand uitsteekt af.

Bak de tartelettes gedurende 10 tot 15 min en laat afkoelen.

Smelt de **witte chocolade (30 g)** au bain marie. Zodra de tartelettes zijn afgekoeld smeer je met een kwastje een dun laagje witte chocolade aan de binnenkant van de koekjes.

## 3. Tartelettes vullen

Vul een spuitzak met **frambozenjam** en spuit in elk bakje **ongeveer 15 gram.**

Meng de **frambozen bavaroismix (55 g)** met het **water (40 g)**.

Klop de **slagroom (210 g)** in een andere kom lobbig (ongeveer vla dikte). Meng het bavarois mengsel met het slagroommengsel tot één geheel.

Schep het mengsel in een spuitzak en vul hiermee vervolgens de tartelettes tot aan de rand. Laat de taartjes een uur opstijven in de koelkast.

## 4. Tartelettes versieren

Snij de **frambozen (250 g)** door de helft en versier hiermee de tartelettes.