# Mini Charlotte taartjes met kattentongen en witte chocolade

## Ingrediënten

50 g (gram) Poedersuiker
100 g (gram) Roomboter (zacht)
0.25 tl (theelepels) Zout
1 tl (theelepels) Vanille extract
1 Stuk(s) Eiwit
50 g (gram) Bloem
90 g (gram) Bastognekoek
250 g (gram) Mascarpone
150 g (gram) Witte chocolade
100 g (gram) Yoghurt

## Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Bakplaat
Spuitzak
8 Stuk(s) Taartring ca. Ø6 cm

## 1. Mini kattentongen bakken

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de **poedersuiker (50 g)**, **roomboter (50 g)**, **zout (0.25 tl)** en **vanille-extract (1 tl)** in een kom en mix deze tot een romige massa. Voeg het **eiwit (1 stuk)** toe en mix opnieuw tot een romige massa. Voeg als laatste de **gezeefde bloem (50 g)** toe en roer alles tot een egale massa.

Doe het beslag in een spuitzak, knip een punt van de spuitzak af en spuit dunne strepen van ongeveer 6 à 7 cm lang op de bakplaat. Houdt 2 à 3 cm afstand vrij tussen de streepjes.

Bak de mini kattentongen in 5 à 6 minuten af in het midden van de oven. Laat de bakplaat met koekjes afkoelen.

## 2. Koekbodempjes bereiden

Smelt de **boter (50 g)** in een pannetje en maal de **kandijkoekjes (90 g)** fijn. Doe de verkruimelde koekjes bij de gesmolten boter en roer door elkaar. Verdeel de koekvulling over de 8 vormpjes en duw stevig aan.

## 3. Mascarponevulling bereiden

*Smelt de **witte chocolade (150 g)** au bain-marie. Dit betekend dat je een vuurvaste schaal boven een pan kokend water hangt. Zo zal de witte chocolade smelten. Haal de schaal van de pan zodra de chocolade bijna is gesmolten.*

*Roer de laatste klontjes uit de chocolade en voeg de **mascarpone (250 g)** toe, roer dit goed door elkaar.*

*Voeg als laatste de **yoghurt (100 g)** toe en laat het 10 mininuten opstijven in de koelkast.*

## 4. Taartjes opbouwen en decoreren

Snij de koekjes af op de juiste hoogte en plaats deze in de het taart ringetjes. Vul de taartringen met een laagje mascarponevulling. Laat de taartjes minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Plaats een aantal **frambozen** op de vulling. Maak het eventueel af met een mooi touwtje om de mini charlotte.