Mini taartjes met chocolade en aardbei

Ingrediënten

100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Klein appeltaartje
50 g (gram) Pistachenoten
0.5 Ei (losgeklopt)
125 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
200 g (gram) Witte chocolade
1 Bakje(s) Aardbeien

Keukenspullen

6 Tartelette vormpjes (of tartelette blik)
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met deeghaken
Bakbonen
Steelpan

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C). Vet 6 kleine taartvormpjes in met wat boter of een bakspray.

2. Blind bakken van taartbodempjes

Roer de **boter (100 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Koopmans Klein appeltaartje mix**, de **pistachenootjes (50 g)** en de **helft van een losgeklopt ei** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg.

Bekleed de bodem van de zes kleine taartvormpjes en de randen met het taartdeeg.

Leg in elk vormpje op het deeg een stukje bakpapier (1 vel bakpapier is genoeg voor 6 taartjes) en doe daarin de bakbonen.

Bak de taartbodems ongeveer 20 minuten met de bakbonen en verwijder deze dan.

Bak de kleine taartbodems daarna nog 10 minuten zonder de bakbonen, zodat de binnenkant van het deeg ook goed gaar wordt.

Laat de bodems 5 minuten afkoelen, haal ze dan uit de vormpjes om ze vervolgens helemaal af te laten koelen

3. Mini-taartjes vullen en opmaken

Verwarm de **slagroom (125 g)** in een pannetje, maar laat deze niet koken. Doe de **witte chocolade (200 g)** in kleine stukjes in een kom en giet de slagroom erover. Roer tot alle chocolade gesmolten is en verdeel dit over de taartbodems. Zet enkele minuten in de koelkast om op te laten stijven.

Snijd de kroontjes van de **aardbeien (1 bakje)** en zet ze op de platte kant. Snijd de aardbei in zo dun mogelijke plakjes en waaier deze uit.

Plaats de waaier van aardbei op het taartje (het beste is om het waaiertje op je mes te laten liggen en zo naar je taartje te brengen). Herhaal dit en overlap de aardbeien tot het hele taartje bedekt is.

Strooi er eventueel nog wat geraspte chocolade overheen. Veel liefs!