# Speculaas tartelettes

## Ingrediënten

195 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
75 g (gram) Poedersuiker
30 g (gram) Amandelmeel
175 g (gram) Bloem
15 g (gram) Speculaaskruiden
1 tl (theelepels) Zout
110 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
210 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
75 g (gram) Pure chocolade
75 g (gram) Melkchocolade
Sinterklaassnoep
Zeezout (grofgemalen)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

## Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Deegroller
Bakplaat
Bakpapier
8 Stuk(s) Tartelette vormpjes (of tartelette blik)
Pan (met dikke bodem)
Schaal

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C). Vet de bakvormpjes in.

Doe de **roomboter (115 g)**, **poedersuiker (75 g)**, **amandelmeel (30 g)**, **bloem (175 g)**, **speculaaskruiden (15 g)** en **zout (0,5 tl)** in een kom. Kneed hier een kruimelig deeg van. Voeg als laatste het **losgeklopte ei (1 stuks**) toe en maak een samenhangend deeg.

Rol het deeg uit tot een plak van 3 mm dikte en laat het minimaal een uur in de koelkast rusten.

Bekleed de vormpjes met het deeg. De tartelette deeg vormpjes worden gebakken zonder blindbakvulling. Zet daarom de vormpjes in de diepvries en laat bevriezen. Verwarm de oven in de tussentijd voor en bak de vormpjes direct uit de diepvriezer af op een bakplaat met bakpapier. Bak ze in ongeveer 25 tot 30 minuten gaar en goudbruin.

Laat de tartelette bodempjes afkoelen op een rooster. De tartelettes zijn nu klaar om gevuld te worden met de karamel en de chocoladevulling.

## 2. Karamel maken

Doe de **roomboter (60 g)** en de **suiker (110 g)** in een pan met een dikke bodem.

Laat de boter met de suiker karameliseren totdat deze bruin is. Roer niet in de pan maar schud de pan af en toe heen en weer.

Voeg de **slagroom (110 ml)** en het **zout (0,5 tl)** toe. Let op! Wees voorzichtig want dit spettert. Laat de karamel nog 5 minuten doorkoken op laag vuur. Zet de karamel apart.

> Niet roeren!
> Roer nooit tijdens het karameliseren omdat de karamel dan kristalliseert en niet glad wordt.

## 3. Speculaas tartelettes vullen

Smelt de **chocolade (2x75 g)** au bain-marie. Voeg de **slagroom (100 ml)** toe. Roer dit tot een geheel. Voeg als laatste de **boter (20 g)** toe. Roer tot de roomboter goed gemixt is.

Vul de tartelettes eerst met de karamel. Laat deze iets opstijven.

Maak ze af door in iedere tartelettes chocoladevulling te gieten. Versier de kleine taartjes met wat **sinterklaassnoepjes** zoals kruidnoten, hartjes en chocolaatjes. Strooi vlak voor serveren nog een paar korreltjes **grof zeezout** op de speculaas tartelettes voor extra versiering.

> Meer bakken?
> Kijk voor een speculaas tartelette variatie op DeLeuksteTaartenShop.