Tartelettes met rood fruit

Ingrediënten

1 Ei
115 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
75 g (gram) Poedersuiker
30 g (gram) Amandelmeel
175 g (gram) Bloem
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
0.5 tl (theelepels) Zout
500 ml Melk
Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Steelpan
Mengkom
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
9 Tartelette vormpjes (of tartelette blik)
Bakpapier
Bakbonen
Spuitzak

1. Taartbodems maken

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.

> ### Blind bakken met bakbonen
> Blind bakken is het bakken van een taartdeeg wanneer je een taart maakt die je later wilt vullen met verse ingrediënten die niet gebakken mogen worden. Het zorgt ervoor dat de taartbodems hun vorm krijgen. Je kunt droge bonen, rijst of ook spliterwten gebruiken.

2. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (500 ml)** en de **roommix (1 zakje Dr. Oetker Banketbakkersroom)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel een minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.

Laat het banketbakkersroom 5 minuten opstijven in de koelkast.

3. Maak je tartelettes met rood fruit

Klop de banketbakkersroom los. Doe het in een spuitzak. Vul de tartelettes met banketbakkersroom.

Maak de tartelettes af met het **rode fruit** (bijv. aalbessen, aardbeien, frambozen) .