

Tartelettes (citroen, chocolade, peer, abrikoos)

Deeg

100 gr bloem - 40 gr poedersuiker - 10 gr amandelpoeder - 60 gr boter - een beetje losgeklopt ei

Meng alle ingrediënten behalve het ei door elkaar tot een zanderig deeg. Voeg vervolgens een beetje ei toe en kneed het deeg tot een bal. Laat het deeg 30 minuten in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol het deeg uit tot ongeveer 5 mm op een met bloem bestoven werkvlak. Steek rondjes deeg uit en druk het deeg in de bakringen.

Bak de citroen- of chocoladetaartjes zonder vulling ongeveer 8 minuten.

Crème au citron

2 uitgeperste citroenen - 2 eieren - 90 gr suiker - 110 gr zachte boter

- Doe de sap van de twee citroenen in een vuurvaste kom.
- Voeg de twee eieren en de suiker toe en meng alles goed dooreen.
- Verwarm dit mengsel au bain-marie en blijf roeren totdat het citroenmengsel dik is geworden.
- Neem de kom van het vuur af en meng de boter erdoorheen.
- Giet nu de citroencrème in de voorgebakken taartjes en zet de taartjes 30 minuten in de koelkast.

Ganache chocolat

200 gr slagroom - 180 gr pure chocolade in stukjes - 5 gr boter

- Doe de chocolade en de boter in een kom.
- Breng de slagroom in een pan aan de kook.
- Giet vervolgens de warme room over de chocolade en roer voorzichtig totdat alles is gesmolten.
- Giet nu de chocoladeganache in de voorgebakken taartjes en zet de taartjes 30 minuten in de koelkast.

Crème d'amandes

50 gr boter - 50 gr suiker - 50 gr amandelpoeder - 1 ei

- Roer de boter in een kom zacht.
- Doe vervolgens de suiker erbij en roer goed dooreen alvorens de amandelpoeder toe te voegen.
- Als alles smeug is het ei toevoegen en mengen.
- Doe een beetje crème in een nog niet gebakken taartje en leg het fruit (peer, abrikoos, framboos...) erop.
- Bak de taartjes ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven (170°C).