



Tartelette met room en karamel

9 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

pan
1 flesje Dr. Oetker Bakspray
mini quichevormpjes (ca. 10 cm)
bakpapier
steunvulling (bakknikers of
peulvruchten)
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

Voor een salted caramel:

1 blikje gecondenseerde melk
zout

Voor de tartelette:

135 g bloem
75 g boter
75 g Dr. Oetker Nougatine
2 el fijne kristalsuiker
1 - 2 el ijswater
1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Banketbakkersroom

1 Bereid je Salted Caramalsaus:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje gecondenseerde melk met suiker in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket). Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag zodat je het water voortdurend tegen de kook aan houdt. Laat dit minimaal drie uur staan. Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook. Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een snufje zout toe.

2 Zo maak je de tartelette:

Vet de vormpjes in met wat bakspray. Bekleed de bodempjes van de vormpjes met een passend stukje bakpapier.

3 Snijd de boter in kleine blokjes (erwtjesgrootte). Meng bloem en boter in een kom. Voeg Nougatine en kristalsuiker toe en kneed het met de vingertoppen snel tot een kruimelig deeg. Voeg het ijskoude water toe en kneed het tartelette deeg glad met de handen of in een keukenmachine met messen.

4 Verdeel het tartelette deeg in 9 gelijke stukjes van circa 35 g. Bekleed met de vingertoppen de bodem en de rand van de vormpjes met het deeg. Snijd de bovenrand van het deeg glad af. Zet de vormpjes 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor.





- 5 Leg in elk vormpje op het deeg een stukje passend bakpapier en stapel de vormpjes per 3 stuks. Strooi in het bovenste vormpjes een laagje keramische bakkorrels. Zet de stapeltjes op het rooster in de voorverwarmde oven en bak de taartjes 10 minuten.

- 6 Zet de vormpjes naast elkaar op het rooster, verwijder de noodvulling en het bakpapier en bak de taartjes nog 10-15 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Neem de tartelette uit de oven, maak ze met een scherp mesje los van de vormpjes en laat ze afkoelen op een taartrooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 25 Minuten

- 7 Bereid de Banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking met 350 ml water. Schep de Banketbakkersroom in een spuitzak met stervormig mondje en spuit in elke tartelette een toef room. Verdeel met een lepel wat van de salted caramel over de tartelette.

