TAYLOR & COLLEDGE

VANIL-LETARTELETTES MET FRAMBOZEN EN PISTACHENOTEN

Totale tijd: 235 minuten
Porties: 6 Porties

Ingrediënten

Tartelettes

1 ei
50 g suiker
1 tl citroenschil
100 g boter
200 g bloem
1 tl bakpoeder
1 tl Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta

Frambozenvulling

250 g frambozen
2 gelatineblaadjes
1 el citroensap

Vanillemousse

2 gelatineblaadjes
30 g suiker
125 ml melk
1 el Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta
2 eidooiers
125 ml slagroom
2 eiwitten

Topping

300 g frambozen
40 g gezouten pistachenoten (gesneden)

Bereidingswijze

1. Voeg alle ingrediënten voor de tartelettes toe aan een keukenmachine en mix tot een geheel. Koel minimaal 30 minuten.
2. Vet 6 mini tartelettevormpjes lichtjes in met boter.
3. Rol het deeg op een schoon, met bloem bestoven, oppervlak uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek er 6 rondjes uit, iets groter dan je taartvormpjes. Druk het deeg in de taartvormpjes en prik met een vork de bodems in. Koel nog minstens een uur.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Bekleed elke tartelettevorm met bakpapier en vul met bakgewichtjes. Bak de tartelettes in 15 minuten goudbruin. Laat volledig afkoelen en haal dan voorzichtig uit de vormpjes.
6. Om de frambozenvulling te maken, laat 2 gelatineblaadjes 10 minuten in een kom met koud water weken. Mix ondertussen de frambozen in een mixer en zeef door een zeef, zodat er frambozensaus en frambozenpuree ontstaat.

7. Meng in een kleine steelpan citroensap en 3 eetlepels frambozensaus en breng aan de kook op middelhoog vuur. Haal van het vuur zodra het kookt.

8. Knijp het water uit de gelatineblaadjes, voeg toe aan de pan en roer tot de gelatine is opgelost. Voeg het mengsel toe aan de frambozenpuree en klop goed door. Vul de tartelettes met 2-3 eetlepels frambozenpuree en laat afkoelen.

9. Voor de vanillemousse week je 2 gelatineblaadjes 10 minuten in een kom met koud water.

10. Combineer melk, suiker en vanillepasta in een kleine steelpan. Verwarm tot de suiker is opgelost. Zet daarna opzij.

11. Klop in een middelgrote hittebestendige kom de eidooiers los en plaats de kom in een laag met warm water. Voeg langzaam de warme vanillemelk toe. Roer constant, 5-8 minuten, tot het mengsel iets dikker wordt.

12. Knijp het water uit de gelatineblaadjes, voeg toe aan het vanillemengsel en roer tot de gelatine is opgelost. Plaats de kom in een laag met ijskoud water en klop tot de mousse is afgekoeld.

13. Klop in twee aparte kommen de slagroom en de eiwitten stijf. Spatel de slagroom en het eiwit voorzichtig door de vanillemousse.

14. Vul de taartbodems met 3 eetlepels vanillemousse bovenop de frambozen laag en laat 1-2 uur afkoelen. Bestrooi voor het serveren met verse frambozen en gehakte pistachenoten.