

Kleine Victoria slagroomgebakjes / Mini Victoria Cream Tartlets



Boodschappenlijst voor 6 Victoria slagroomtaartjes

rol vers bladerdeeg

1 vrije uitloop bio-eidooier

25 gram rietsuiker

100 gram Tony's pure chocola

250 ml slagroom

frambozen of aardbeien

Zo maak je kleine Victoriagebakjes

Verwarm de oven voor tot 180°C en leg bakpapier op de bakplaat

Steek 12 cirkels uit bladerdeeg, prik gaatjes in 6 cirkels, leg ze op een bakplaat.

Scheid een ei en klop de dooier los.

Strijk het eigeel op de cirkels zonder gaatjes en strooi suiker op het eigeel.

Schuif het bakblik in het midden van de oven.

Bak de cirkels in 8-10 minuten mooi lichtbruin, laat ze afkoelen op een rooster.

Smelt de fijngehakte chocola au bain marie.

Doop de cirkels in de gesmolten chocola en laat de chocolade harden.

Klop intussen de slagroom stijf en schep het over in een spuitzak.

Spuit een grote rozet slagroom op de onderste cirkels.

Druk de bovenkant erop, spuit er een kleine slagroom rozet op.

Druk er een framboosje bovenop.

Kleine Victoria slagroomgebakjes / Mini Victoria Cream Tartlets



Shopping list for 6 Victoria Cream Tartlets

a roll fresh puff pastry
1 free-range organic egg yolk
25 grams of cane sugar
100 grams of Tony's dark chocolate
250 ml of whipped cream
raspberries or strawberries

How to make Victoria Cream Tartlets

Preheat the oven to 180°C and place baking paper on the baking tray

Cut 12 circles out of puff pastry, prick holes in 6 circles, place all on a baking tray.

Separate an egg yolk and beat it lightly.

Brush the egg wash on the circles without holes and sprinkle sugar on top.

Place the baking tray in the middle of the oven.

Bake the circles light brown in 8-10 minutes, let them cool on a wire rack.

Melt the finely chopped chocolate au bain marie.

Dip the circles in the melted chocolate and allow the chocolate to set.

In the meantime, beat the cream until stiff and transfer to a piping bag.

Spray a large rosette of whipped cream on the bottom circles.

Press the top on it, spray a small whipped cream rosette on it.

Press a raspberry on top.