

Mini Chocolade taartjes / Mini Chocolate tartlets



Mini Chocolade taartjes

175 gram ongezouten boter (kamertemp.)
175 gram lichtbruine suiker
3 vrije uitloop bio-eieren (L)
135 gram zelfrijzend bakmeel
40 gram cacaopoeder
½ theelepel vanille-extract

Chocolade Botercrème

125 gram ongezouten boter (kamertemp.)
225 gram poedersuiker
25 gram cacaopoeder
½ theelepel vanille-extract
30 ml kokend water
chocolade hagelslag of chocolade flikjes

Zo maak je 30 mini-chocoladetaartjes

Verwarm de oven voor op 170°C/160°C hetelucht

Plaats de vormpjes in een mini cupcakevorm met 24 gaten.
Roer de boter en suiker met een elektrische mixer tot een glad mengsel.

Voeg de geklopte eieren toe en dan bloem, cacao, vanille en mix weer +/- 20-30 seconden.
Mix op gemiddelde snelheid, maar klop niet te lang!

Schep het beslag gelijkmatig in elk vormpje en bak ze 18-20 minuten in de oven.
Laat in de vorm afkoelen op een rooster, laat dan de cakejes volledig afkoelen op het rooster.

Maak intussen de chocolade botercrème

Klop de zachte boter in een paar minuten romig en glad.
Voeg de poedersuiker en cacaopoeder toe, met 1/3 per keer, tot alles goed gemengd is.
Blijf kloppen terwijl je de vanille toevoegt.
Mix er één voor één theelepels kokend water door, tot je de juiste consistentie hebt bereikt.

Spuut slagroom of botercrème op elk mini-taartje en versier ze naar eigen idee

Mini Chocolade taartjes / Mini Chocolate tartlets



Shopping list

Mini Chocolate Tartlets

175g unsalted butter (room temp.)
175g light brown sugar
3 free range organic eggs (L)
135g self-raising flour
40g cocoa powder
1/2 teaspoon vanilla extract

Chocolate Buttercream Frosting

125g unsalted butter (room temp.)
225g icing sugar
25g cocoa powder
1/2 teaspoon vanilla extract
30 ml boiling water
chocolate sprinkles or mini chocolates

How to make 30 mini-chocolate tartlets

Preheat the oven to 170°C/160°C Fan, place molds in a 24-hole mini cupcake tin

Cream together the butter and sugar with an electric mixer until smooth.

Add beaten eggs and mix in, then flour, cocoa, vanilla, mix again for about +/- 20-30 seconds.

Mix on medium speed but do not over-beat it!

Spoon the batter evenly into each cup case and bake in the oven for 18-20 minutes.

Leave the tin to cool on a wire rack, then cool the cakes completely on the wire rack.

Meanwhile make frosting

Beat the softened butter creamy and smooth, in a few minutes.

Add the icing sugar and cocoa powder, with 1/3 at a time, until all is well combined.

Keep on beating the frosting while adding the vanilla

Then add one by one teaspoons of boiling water, until you reach the right consistency.

Pipe whipped- or buttercream on top of each tartlet, decorate them to your liking

Mini Chocolade taartjes / Mini Chocolate tartlets