

**Pasticcini con panne e fragole / (mini-slagroom & aardbeientaartjes) /
Pasticcini con panne e fragole / (mini cream & strawberries tartlets)**



Boodschappenlijstje

500 gram patentbloem

100 gram poedersuiker

250 gram koude boter, in blokjes

1 vrije uitloop bio-eidooier

een scheutje ijskoud water

250 ml slagroom

2 eetlepels fijne suiker

250 gram verse aardbeien

80 gram pure chocolade

Zo maak je pasticcini con panne e fragole

Zeef het meel en de poedersuiker in een grote kom.

Voeg de boterblokjes er ook aan toe.

Wrijf de boterblokjes met de hand stevig door het meel/suikermengsel,

Klop de eidooier los, kneed hem door de meelmix tot het grote kruimels zijn.

Voeg beetje water toe en kneed het door tot je een glad, elastisch deeg hebt.

Rol in het deeg in huishoudfolie en zet het minimaal 30 minuten in de ijskast.

Kneed en rol het deeg uit, steek er cirkels uit en druk ze zachtjes in de bakvorm.

Prik gaatjes in de bodem en Laat de bakjes 15 minuten koelen in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C / hete lucht 180°C

Schuif de deegbakjes in het midden van de oven en bak de pasticcini 15 tot 20 minuten.

Laat de pasticcini-bakjes afkoelen in de vorm, maak de vulling terwijl de bakjes afkoelen.

Doe de suiker bij de slagroom en klop de slagroom stijf.

Was en droog de aardbeien, halveer wat kleine aardbeien en snij de rest klein.

Rasp wat chocolade, smelt de rest au bain marie en strijk het in de koekbakjes.

Laat de chocola harden, doe wat gesneden aardbei in de bakjes en spuit er slagroom op.

Bestrooi de pasticcini met geraspte chocola en leg er een halve aardbei bovenop.

Pasticcini con panne e fragole / (mini-slagroom & aardbeientaartjes) / Pasticcini con panne e fragole / (mini cream & strawberries tartlets)



Shopping list

500g plain flour

100g icing sugar

250g cold butter cubes

1 free-range organic egg yolk

a splash of ice cold water

250 ml double cream

2 tablespoons fine sugar

250g fresh strawberries

80g dark chocolate

How you make pasticcini con panne e fragole

Sift the flour and icing sugar into a large bowl, add the butter cubes as well.

Rub the butter cubes firmly into the flour/sugar mixture by hand.

Beat the egg yolk, knead it into the flour mixture until you have large crumbs.

Add a little water and knead until you have a smooth, supple dough.

Roll in the dough in cling film and put it in the fridge for at least 30 minutes.

Knead and roll out the dough, cut out circles and press gently into the baking tin.

Prick holes in the bottom and let the cups cool for 15 minutes in the refrigerator.

Preheat the oven to 200°C / hot air 180°C

Slide the pastry trays into the center of the oven and bake the pasticcini for 15 to 20 minutes.

Allow the pasticcini cups to cool in the mold, make the filling while the cups are cooling.

Add the sugar to the cream and beat it until stiff.

Wash and drain the strawberries, halve some small ones and cut the rest.

Grate some chocolate, melt the rest in a bain marie and brush it into the biscuit cups.

Allow the chocolate to set in the fridge.

Put the strawberry pieces in the cups and pipe whipped cream on top.

Sprinkle the pasticcini with grated chocolate and top with half a strawberry.