

Zomertaartjes voor Sint Jan / Summer pastries for St John's



Boodschappenlijstje

voor de taartbakjes

100 gram patentbloem, gezeefd
30 gram fijne suiker
een snufje zout
70 gram koude boter, in blokjes
1 vrije uitloop bio-eidooier

voor de vulling

100 gram chocolade, kleur naar smaak
250 gram slagroom
2 eetlepels fijne suiker

decoratie

vers zomerfruit, naar smaak

Zo maak je zomertaartjes voor Sint Jan (15 kleine taartjes)

Roer de bloem, suiker en het snufje zout door elkaar.

Voeg de koude boterblokjes toe en wrijf ze met je vingers door het meel, tot het kruimelig is.

Kneed de eidooier door het meelmengsel tot je een glad deeg hebt.

Pak het deeg in en laat het deeg minstens een uur rusten, in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C en vet de vormpjes in

Rol het deeg uit tot een dikte van ½cm.

Steek rondjes (+/- 5 cm doorsnee) uit het deeg en druk ze in de bakvormpjes.

Bak de taartbakjes in +/- 10 minuten gaar en licht goudbruin in het midden van de oven.

Laat de bakjes afkoelen op een rooster en smelt intussen de chocolade au bain marie.

Strijk gesmolten chocolade in de bakjes en laat de chocola helemaal drogen.

Klop de slagroom met de suiker stijf en spuit het in de bakjes.

Versier de Sint Jan's feest mini-taartjes met vers zomerfruit

Zomertaartjes voor Sint Jan / Summer pastries for St John's



Shopping list

for the tartlet cups

100 grams of plain flour, sifted
30g fine sugar
a pinch of salt
70g cold butter, in cubes
1 free-range organic egg yolk

for the filling

100g chocolate, colour to taste
250ml whipped cream
2 tablespoons caster sugar

decoration

fresh Summer fruit, to taste

How to make little Summer tartlets for Saint John's Day (15 small tarts)

Stir together the flour, sugar and a pinch of salt.

Add the cold butter cubes and rub them into the flour with your fingers, until it is crumbly.

Knead the egg yolk into the flour mixture until you have a smooth dough.

Wrap the dough and let it rest for at least an hour in the refrigerator.

Preheat the oven to 200°C and grease the baking tins

Roll out the dough to a thickness of ½cm.

Cut circles (+/- 5 cm in diameter) out of dough and press them into the baking tins.

Bake the tart cases in the middle of the oven for +/- 10 minutes until cooked and light golden.

Let the tartlet cases cool completely on a wire rack.

In the meantime melt the chocolate in a bain marie.

Spread melted chocolate in the tartlet cases and let the chocolate dry completely.

Whip the cream with the sugar until stiff peaks appear and pipe it into the tartlet cups.

Decorate the St. John's Day mini tartlets with fresh summer fruit