



Toffifee Vijgen Tartelettes

Verras je familie en vrienden met deze heerlijke Tartelettes van Toffifee, Chocolade en fruitige vijgen. De knapperige Toffifee taartjes met de Toffifee-crème en vijgen zijn werkelijk hemels!

Benodigheden:

Voor 6 Tartelettes

- 220g bloem
- 75g suiker
- 1 snufje zout
- 150g koude boter
- 1 eigeel
- 200g pure chocolade
- 15 Toffifee
- 250ml slagroom
- 2 blaadjes gelatine
- 3 vijgen

Tot slot:

- 6 taartvormen / bakvormen, Ø 10 cm
- steunvulling (bakbonen of peulvruchten)

Instructies:

1. Voor het kruimeldeeg: Doe de bloem, suiker, zout, boter en eidooiers in een mengkom en kneed het met je handen. Dek het deeg af met vershoudfolie en zet het ca. 30 minuten in de koelkast.
2. Haal na 30 minuten het deeg uit de koelkast en doe het in de 6 ingevette bakvormen. Leg bakpapier bovenop het deeg en doe hier de peulvruchten op. Bak de bodems en de peulvruchten in een voorverwarmde oven op 180°C (boven-/onderwarmte). Haal het geheel uit de oven, laat het afkoelen in de koelkast, verwijder de peulvruchten en leg deze apart.
3. Hak de pure chocolade fijn, en smelt 100g van de gehakte chocolade (au-bain-marie).
4. Bestrijk nu de afgekoelde taartbodems met de gesmolten chocolade.
5. Laat de gelatine weken in koud water. Snijd ondertussen de Toffifee in grove stukken. Smelt 100ml slagroom in een pannetje op laag vuur, en doe hier de rest van de pure chocolade en Toffifee bij. Laat de gelatine uitlekken en voeg deze toe aan het mengsel. Laat het geheel afkoelen in de koelkast.
6. Klop de rest van de slagroom (150 ml) met de mixer (garde) stijf. Meng de slagroom met het afgekoelde mengsel en verdeel dit over de 6 taartbodems, laat het geheel nu 2 uur afkoelen in de koelkast.
7. Snijd de vijgen voor het serveren in dunne plakjes en bedek hiermee de Vijgen Tartelettes om de Minitaartjes op een leuke manier te presenteren.

Tip:

Je kunt de vijgen schijfjes ook met een beetje suiker bestrooien en met een brandertje karamelliseren.