

Tartelette Lemoncurd

Image



Tartelette Lemoncurd

Een tartelette met een heerlijke, frisse lemoncurd vulling!

180°C

25 min

80 stuks

Ingrediënten

Tartelettes:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter, kamertemperatuur

120 gram Water

Lemoncurd schuim:

750 gram Water

300 gram Damco top R

750 gram Frucaps lemoncurdvulling

Schuim:

1.500 gram Pomokrem

70 gram Water

70 gram Arlico trempeerlikeur

15 gram Azijn

1.5 gram Gelatine

Decoratie:

Chocuisse souplesse neutraal

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Tartelettes:

1. **Damco compleet crouïtepoeder** en boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
3. Kneed vervolgens het deeg aan en rol het uit op 2,5 mm dikte en steek het gewenste formaat uit.
4. Voor de zijkanten, reepjes van 2 cm hoog snijden.
5. Het deeg opnieuw koelen voor gebruik.
6. Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van de ingevette bakvorm en plaats vervolgens de uitgestoken plakjes op de bodem.
7. Plaats een caisse met bakbonen in de bakvorm en bak gedurende 20 minuten.
8. Verwijder de vulling en bak vervolgens nog 5 minuten tot de tartelettes goudbruin van kleur zijn. T
9. artelettes af laten koelen en de binnenkant coaten met **Chocuisse souplesse neutraal, puur of melk**.

Lemoncurd schuim:

1. Draai van het water en de **Damco top R** een gladde room, in 5 minuten in de hoogste versnelling.
2. Voeg hier **Frucaps lemoncurdvulling** aan toe.
3. Spuit 25 gram lemoncurd-room in de tartelette.

Schuim:

1. Water, **Arlico trempeerlikeur** (smaak naar keuze) en azijn samen met gelatine 15 minuten laten weken.
2. Verwarm vervolgens in de magnetron handwarm totdat de gelatine gesmolten is.
3. **Pomokrem** in een bekken doen en in de hoogste stand samen met de overige ingrediënten 10 tot 15 minuten opkloppen tot een taai schuim.
4. Spuit de tartelette op met het schuim en laat dit 2 uur drogen (niet in de koelkast!).
5. Haal de tartelette door de **Chocuisse souplesse neutraal** en werk af naar eigen inzicht.

Image

