



Desserten

Vanille frambozenmousse taartjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de bodem

40 gram witte chocolade
1 eetlepel bakpoeder
125 gram bloem
90 gram bloem
45 gram bruine suiker
45 gram fijne suiker
1 eierdooier (klein)
1/2 theelepel kaneelpoeder
poedersuiker
snuifje zout

Voor de vanillemousse

1/2 theelepel vanille-extract
100 milliliters slagroom
2 eetlepels fijne suiker
3 gelatineblaadjes
300 milliliters melk
1 eetlepel bloem
1 vanillestokje
3 eierdooiers

Voor de frambozenmousse

300 gram frambozen (+ extra om af te werken)
200 milliliters slagroom
3 gelatineblaadjes
45 gram suiker

Bereidingswijze

Meng de bloem met de boter, fijne suiker, bruine suiker, bakpoeder, eierdooier, het kaneelpoeder en een snuf zout tot een stevig deeg . Verpak in plastic folie en leg 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de kleine springvormpjes in en bekleed de bodem met bakpapier. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werblad tot een lap van 6 millimeter dik. Steek er met het springvormpje 4 cirkels uit en leg ze op de bodem van de springvormpjes. Zet 15 minuten in de oven. Laat de bodems na het bakken in de vorm volledig afkoelen.

Smelt de witte chocolade au bain-marie en bestrijk er de taartbodempjes mee. Laat de chocolade opnieuw hard worden. Bekleed de randen van de springvormen met plastic folie. Snij het vanillestokje in de lengte door en schraap er het merg uit. Breng de melk met het vanillestokje, het merg en het vanille-extract aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker tot een romig mengsel. Klop er de bloem onder. Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.

Haal het vanillestokje uit de melk en schenk de warme melk langzaam en al kloppend door het eigeel-suikermengsel. Knijp de gelatine uit en spatel onder het mengsel. Laat afkoelen. Klop de room stijf en spatel onder het afgekoelde mengsel. Verdeel de mousse over de taartbodems en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Week voor de frambozenmousse de gelatineblaadjes in koud water. Pureer de frambozen. Giet door een zeef en duw er al het sap uit. Klop de slagroom met de suiker stijf. Spatel er het frambozensap onder. Knijp de gelatineblaadjes uit en laat in een schaaltje in de microgolfoven smelten. Spatel dit onder het slagroom-frambozenmengsel. Giet het mengsel op de vanillemousse. Strijk glad en zet ze afgedekt minstens 4 uur terug in de koelkast.

Verwijder voor het serveren de springvormpjes en werk de taartjes af met extra frambozen. Ga er nog wat met poedersuiker over.

Keukenbenodigdheden

Oven

Springvormpjes

Zeef

Microgolfoven

