

CHOCOLADE TARTELETTES van Elizabeth Lopez

Best makkelijk

Het leven met een voedselintolerantie kan soms uitdagend zijn, vooral als bakken je passie is. Iets wat veel mensen nog niet weten, is dat ik veel van mijn eigen baksels niet kan eten en daarom winnen deze chocoladetartelettes het van alle andere baksels die ik ooit heb gebakken. Ik kan ze probleemloos eten.

Ingrediënten

VOOR 6 STUKS

v

70 g glutenvrije havermeel

100 g geraspt kokos

1 tl cacao-poeder

80 g honing

4 el kokosolie, gesmolten

220 g pure chocolade
(min. 60%)

250 ml kokosmelk

125 g bramen

Bereiding

1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 175 °C.

2 TAARTBODEM

Doe de havermeel, het geraspt kokos en het cacao-poeder in de keukenmachine en maal fijn.

Voeg de honing en kokosolie toe en maal tot een dik mengsel. Verdeel het mengsel over de taartvormpjes en druk goed aan met een lepel.

3 BAKKEN

Bak ze in het midden van de oven in circa 15 minuten goudbruin. Laat ze helemaal afkoelen op een rooster.

4 VULLING

Maak terwijl de taartbodempjes afkoelen de vulling.

Hak de chocolade in kleine stukjes en doe ze in een kom. Breng de kokosmelk tot tegen de kook aan. Neem direct van het vuur als het begint te borrelen en schenk de hete kokosmelk over de chocolade. Laat dit 30 seconden staan. Roer met een garde tot een dikke ganache.

5 GARNEREN

Schenk de chocolade over de taartbodempjes en zet ze 30 minuten in de koelkast of tot de vulling mooi stevig is geworden. Versier met de bramen.

Dit is je bakgerei

6 tartelettevormpjes met losse bodem van 10 cm doorsnee

Keukenmachine

Rooster

Garde