

Aardbeientaartjes met pistachenoten

🌀 8 taartjes 🌀 50 min 🌀 Nagerecht 🌀 Italiaans 🌀 Vegetarisch

INGREDIËNTEN

- voor het zoete deeg
- 140 g boter
- 140 g poedersuiker
- 70 g gedopte ongezouten pistachenoten, gehakt
- 1 ei
- 250 g bloem
- voor de mascarponecrème
- 400 g mascarpone
- 80 g poedersuiker
- 200 ml slagroom
- 90 g gedopte, ongezouten pistachenoten, gehakt, of 40 g pistachenotenpasta
- 1 kg verse aardbeien
- 1 klein potje gelei om de taartjes te glaceren (neutraal of met aardbeismaak) (desgewenst)



VOORBEREIDEN

Maak het deeg de dag tevoren. Klop de boter zacht in een keukenmachine op middelhoge snelheid. Voeg de poedersuiker, gehakte pistachenoten, 4 snufjes zout en het ei toe en draai. Voeg al draaiend geleidelijk de bloem toe. Draai net tot een samenhangende bal deeg (bij langer draaien riskeer je dat het deeg taai en minder bros wordt). Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het een nacht in de koelkast.

BEREIDEN

Bestuif het werkvlak met bloem. Rol het deeg uit tot een lap van 2 tot 3 cm dik. Steek er cirkels uit die iets groter dan de vormpjes zijn. Bekleed de vormpjes tot aan de rand met het deeg. Prik de bodems hier en daar in met een vork. Zet ongeveer 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 210 °C. Bak de deegschelpjes ongeveer 8 minuten blind in de oven. Zet de oven halverwege op 180 °C.

Klop de mascarpone met de poedersuiker tot het mengsel glad en romig is. Klop de koude slagroom met een garde of elektrische handmixer tot zachte pieken. Voeg al kloppend halverwege de mascarponecrème toe en blijf kloppen tot je een mooie dikke crème hebt. Schep er de gehakte pistachenoten of pistachepasta door. Vul een spuitzak met deze crème en spuit in de taartschelpjes.

Was de aardbeien. Verwijder de kroontjes en snijd de aardbeien in de lengte doormidden. Schik ze in een decoratief patroon op de crème. Neem een kwastje en bestrijk de aardbeien desgewenst met wat gesmolten gelei.

EXTRA BENODIGD

Keukenmachine, 8 individuele taartvormpjes, blindbakvulling, mixer, 1 spuitzak

VARIATIE TIP

Deze taartjes zijn ook heerlijk met frambozen.

VERSIE NATUREL

Volg voor een zoet deeg met amandelen hetzelfde recept, maar met de volgende ingrediënten: 230 g bloem + 140 g boter + 1 ei + 1 dooier + 90 g poedersuiker + 40 g gemalen amandelen + 4 snufjes zout.

Recept uit kookboek "bistro, de mooiste dessert" van José Maréchal

