

Pasticcini con panne e ciliegie / (mini-slagroom kersentaartjes) / Pasticcini con panne e ciliegie / (mini cream & cherry tartlets)



Boodschappenlijstje

250 gram patentbloem	theelepels kersenjam, naar smaak
50 gram poedersuiker	125 ml slagroom
125 gram koude boter, in blokjes	2 eetlepels fijne suiker
½ vrije uitloop bio-eidooier	125 ml creme patisiere
65 ml ijskoud water	125 gram verse kersen

Zo maak je pasticcini con panna e ciliegie

Zeef het meel en de poedersuiker in een grote kom.

Voeg de boterblokjes er ook aan toe.

Wrijf de boterblokjes met de hand stevig door het meel/suikermengsel,

Klop de eidooier los, kneed hem door de meelmix tot het grote kruimels zijn.

Voeg beetje water toe en kneed het door tot je een glad, elastisch deeg hebt.

Rol in het deeg in huishoudfolie en zet het minimaal 30 minuten in de ijskast.

Kneed en rol het deeg uit, steek er cirkels uit en druk ze zachtjes in de bakvorm.

Prik gaatjes in de bodem en Laat de bakjes 15 minuten koelen in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C / hete lucht 180°C

Schuif de deegbakjes in het midden van de oven en bak de pasticcini 15 tot 20 minuten.

Laat de pasticcini-bakjes afkoelen in de vorm, maak de vulling terwijl de bakjes afkoelen.

Tik de bakjes uit de vorm op je handpalm, doe het voorzichtig want ze zijn bros!

Voeg de suiker bij de slagroom en klop de slagroom stijf, mix het met de crème patisiere.

Was en droog de kersen en schep wat kersenjam in de koekbakjes.

Vul de bakjes met de crème Suisse en leg er een kers bovenop.

Pasticcini con panne e ciliegie / (mini-slagroom kersentaartjes) / Pasticcini con panne e ciliegie / (mini cream & cherry tartlets)



Shopping list

250g plain flour	teaspoons cherry jam, to taste
50g icing sugar	125 ml double cream
125g cold butter cubes	2 tablespoons fine sugar
½ free-range organic egg yolk	125 ml creme patisiere
65 ml ice cold water	125g fresh cherries

How you make pasticcini con panna e ciliegie

Sift the flour and icing sugar into a large bowl, add the butter cubes as well.

Rub the butter cubes firmly into the flour/sugar mixture by hand.

Beat the egg yolk, knead it into the flour mixture until you have large crumbs.

Add a little water and knead until you have a smooth, supple dough.

Roll in the dough in cling film and put it in the fridge for at least 30 minutes.

Knead and roll out the dough, cut out circles and press gently into the baking tin.

Prick holes in the bottom and let the cups cool for 15 minutes in the refrigerator.

Preheat the oven to 200°C / hot air 180°C

Slide the pastry cups into the center of the oven and bake the pasticcini for 15 to 20 minutes.

Allow the pasticcini cups to cool in the mold, make the filling while the cups are cooling.

Gently tap the cups from the molds on your hand palm, carefully because they are brittle!

Add the sugar to the cream and beat it until stiff, mix it with the creme patisiere.

Wash and drain the cherries, spoon some cherry jam into the Pasticcini cups.

Fill the cups with the creme Suisse and top each with a cherry.