

## Mini-sinaasappelmousse taartjes / Mini Orange mousse tartlets



### **Boodschappenlijst**

#### **Speculaasbakjes**

150 gram zachte boter  
125 gram donkere basterdsuiker  
1 eetlepel speculaaskruiden  
250 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd  
snuffje zout  
2 eetlepels melk

**Ook nodig:** siliconen bakvorm 5 cm bakjes  
uitsteker cirkel 6 cm

#### **Sinaasappelmousse**

5 blaadjes gelatine (8 gram)  
300 ml vers geperst sinaasappelsap  
rasp van 1 sinaasappel  
sap van ½ citroen  
100 gram fijne suiker  
400 ml slagroom + 1.5 eetlepel suiker

**Optioneel:** sinaasappelpartjes en kruidnoten voor garnering

### **Zo maak je mini-sinaasappelmousse taartjes**

#### **Verwarm de oven voor op 170°C**

Kneed de boter, basterdsuiker, speculaaskruiden, bakmeel en zout goed door elkaar. Voeg twee eetlepels melk aan het beslag toe en kneed goed door tot een soepel deeg. Rol het deeg uit en steek met een ronde uitsteekvorm kleine cirkels uit het deeg. Druk de cirkels voorzichtig in de bakvorm.

Bak de speculaasbakjes in het midden van de oven in ongeveer 12-15 minuten gaar. Neem de bakvorm uit de oven en laat de bakjes 10 minuten afkoelen in de vorm. Zet ze dan op het rooster.

#### **Zo maak je de sinaasappelmousse**

Week de gelatine 30 minuten in 100 ml sinaasappelsap. Verhit dit tot ongeveer 60°C en los de gelatine helemaal op. Roer er de resterende 200 ml sinaasappelsap, rasp, citroensap en kristalsuiker door. Laat het mengsel helemaal afkoelen.

Klop de slagroom met de suiker lobbige en spatel het sinaasappelmengsel erdoor. Zet de sinaasappelmousse ongeveer 2-3 uur in de ijskast, om het te laten opstijven.

**Vul de bakjes met mousse en versier de taartjes met sinaasappel of een kruidnootje**

## Mini-sinaasappelmousse taartjes / Mini Orange mousse tartlets



### Shopping list

#### Speculaas cups

150g soft butter  
125g dark brown sugar  
1 tablespoon gingerbread spices  
250g self-rising flour, sifted  
a pinch of salt  
2 tablespoons milk

**You also need:** a silicone baking mould 5 cm cups  
a circle cutter 6 cm

#### Orange mousse

5 sheets gelatin (8g in total)  
300 ml freshly squeezed orange juice  
zest of 1 orange  
juice of ½ a lemon  
100g caster sugar  
400 ml double cream + 1.5 tablespoon caster sugar

**Optional:** orange segments and kruidnootjes to garnish

### How to make mini orange mousse cups

#### Preheat the oven to 170°C

Stir the flour, brown sugar, gingerbread spices and salt together well then knead in the butter. Add two tablespoons of milk to the batter and knead it into a smooth dough. Roll out the dough and cut out small circles with a round cookie cutter. Gently push the circles into the baking mould.

Place the mould in the middle of the oven for about 12 to 15 minutes. Remove the mould from the oven and let the cups cool in it for 10 minutes. Then move them to a wire rack, to cool completely.

#### How to make the orange mousse

Soak the gelatin in 100 ml orange juice for 30 minutes. Heat the gelatin mixture to about 60°C and dissolve the gelatin completely. Stir in the remaining 200ml orange juice, orange zest, lemon juice and caster sugar. Let the mixture cool completely.

Beat the cream and sugar until thickening and fold the orange mixture into the whipped cream. Place the orange mousse in the refrigerator for about 2-3 hours, to allow the filling to set. Then fill the Speculaas biscuit cups generously with the orange mousse.

**Decorate the orange mousse tartlets with a piece of orange before you serve**