

## Valentine taartjes voor twee / Valentine tartlets for two



### De boodschappen

- 50 ml slagroom
- 50 g chocolade extra puur 72%, in stukken (Tony Choclonely)
- 2 plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid
- 1 theelepel cacao poeder
- 1 eetlepel witte basterdsuiker
- 4 eetlepels gezeefde frambozenjam
- 125 gram verse of bevroren frambozen

2 hartvormige taartvormpjes (Ø 9 cm)

**Valentijn taartjes met een volwassen smaak, bitter en zoet!** Zo maak je deze superlekkere taartjes voor twee:

**Verwarm de oven voor op 200°C.**

Vet de taartvormpjes in en bekleed ze met bladerdeeg.

Snij overtollig deeg af en prik gaatjes in de bodem.

Meng de cacao poeder met suiker en bestrooi het bladerdeeg ermee.

Bak de taartbodempjes in ca. 20 min. goudbruin.

Laat het gebak helemaal afkoelen voor je het opmaakt.

Breng de slagroom in een steelpan tegen de kook.

Neem de steelpan van het vuur, voeg de chocolade toe en smelt het al roerend.

Laat de chocoladeroom in de pan afkoelen en in +/- 1 uur op kamertemperatuur opstijven.

Bestrijk de bodems van de harten met gezeefde jam en verdeel de chocoladeganache erover.

Leg de frambozen op de taartjes.

Klop de overgebleven slagroom en geef het er bij.

Lekker!

**Fijne Valentijn's dag!**

## Valentine taartjes voor twee / Valentine tartlets for two



### Shopping list:

- 50 ml double cream
- 50 g dark chocolate in pieces (72%, Tony Chocolonely)
- two sheets of frozen puff pastry, thawed
- 1 teaspoon cocoa powder
- 1 tablespoon caster sugar
- 4 tablespoons sieved raspberry jam
- 125g fresh or frozen raspberries

Two heart shaped cake tins (Ø 9 cm)

**Valentine tartlets with an adult taste, bitter and sweet!** Here is how you make these super tasty tartlets for two:

### Preheat the oven to 200 ° C.

Grease the cake tins and line them with puff pastry.

Trim excess dough and prick holes in the bottom.

Pour the cream in a saucepan and bring it to a boil.

Take the saucepan off the heat, add the chocolate and melt it while stirring.

Let the chocolate cream cool in the pan, then harden in +/- 1 hour at room temperature.

Mix the cocoa powder with sugar and sprinkle the pastry with it.

Bake the pastry hearts approx. 20 minutes until golden brown.

Let the tartlets cool completely before you fill them.

Brush the inside of the tartlets with jam and spread the chocolate over it.

Cover them with raspberries.

Whip the remaining cream and give it on the side.

Yummy!

**Happy Valentine's Day!**