



## Tartelettes met Ferrero Rocher

### INGREDIËNTEN

#### Voor het deeg

60 g boter  
1 koffielepel zonnebloemolie  
50 g suiker  
½ koffielepel vanille-extract  
1 snuifje Fleur de Sel zeezout  
1 geklutst ei  
15 g maïszetmeel  
12 g cacaopoeder, ongesuikerd  
75 g bloem

#### Voor de ganache

100 g praliné-chocolade  
90 g melkchocolade  
270 g volle room  
10 g boter

#### Voor de versiering

8 Ferrero Rocher  
Gouden suikerbolletjes

### BEREIDING:

De dag voordien:

#### 1. Chocoladezanddeeg maken

Oven voorverwarmen op 180°.  
Meng 60g boter met de olie, de suiker, het vanille-extract en het zout.  
Voeg daarna 1 geklutst ei toe, het maïszetmeel, de cacao en de bloem.  
Meng goed tot het deeg loskomt en vorm dan een bol.  
Snij in langwerpige tartelettes van 5 mm dik en bak 8 minuten.

#### 2. Ganache maken

Laat de praliné- en de melkchocolade apart smelten.  
Warm 100 g room op.  
Voeg in drie keer 70 g warme room toe aan de gesmolten praliné-chocolade en 30 g warme room aan de melkchocolade en roer stevig.  
Voeg de rest van de koude room toe aan de praliné-chocolade.  
Voeg de boter toe aan de melkchocolade.  
Bedek met plastic folie en zet een nacht in de koelkast.

De dag zelf:

#### 1. De versiering:

Klop de ganaches tot ze stevig en romig zijn.  
Spuut met een spuitzak 2 dotjes ganache van melkchocolade op de tartelette en bevestig 2 Ferrero Rocher.  
Spuut de ganaches op de tartelettes.  
Versier met enkele gouden suikerbolletjes. Koel bewaren tot u ze opdient.