

FRAMBOZENTAARTJES MET MARSEPEIN

VOOR 6 PERSONEN

1 vel bladerdeeg (rechthoekig) of pakjes van 10 vierkante stukjes bladerdeeg
150 gram marsepein
6 kl frambozenconfituur
200 gram verse frambozen
1 eigeel
fijngehakte pistachenootjes voor de afwerking

Werkwijze:

Snijd 6 voerkantjes van een rol bladerdeeg of neem 6 vierkantjes bladerdeeg van 10x10 cm
Neem 150 gr marsepein en leg op elk stukje bladerdeeg een laagje van ong 4 mm dikte
Blijf ong 1 cm van de rand.
Schep op elk stuk 1 koffielepel frambozenconfituur en verdeel dan 200 gram verse frambozen over de taartjes.
Roer een eiderdooier los met een eetlepel melk en smeer er de randen van de taartje mee in.
(doreren)
plooi nadien de randen van de taartjes een beetje naar binnen.
Doreer nog eens.
Bak de taartjes af in een op 200 gr C voorverwarmde oven gedurende 25 minuten.
Werk af met wat gehakte pistachenootjes.

Eventueel een bolletjes vanille-ijs.