

TAARTJE MET FRAMBOZEN

Eenvoudig – iedereen gaat aan het bakken.

Benodigdheden: voor 4 taartjes

Boter

Bladerdeeg – ofwel 1 rol vers deeg OF kleine vierkantjes bladerdeeg uit de diepvries.

Voor de vulling;

1 st vanillestokje

250 gr mascarpone

5 dl room – volle: 40% (minstens 30%)

1 el suiker

1 el Amaretto

200 gr frambozen – verse

Werkwijze:

voorbereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Beboter de taartvormpjes.

Snij vier rondjes, iets groter dan de taartvormpjes, uit het bladerdeeg en bedek er de vormpjes mee.

Bedek het deeg met een vel bakpapier en doe er een steunvulling in. (droge erwten, bonen, of keramische bakknijvers)

Zet 12- 15 minuten in de oven tot goudbruin gekleurd.

Laat lichtjes afkoelen. Haal de taartjes uit de vormpjes.

Maak de vulling.

Halveer 1 vanillestokje en schraap er de zaadjes uit.

Doe 250 gram mascarpone, 5 dl room, het vanillemerg, 1 eetlepel suiker en 1 eetlepel amaretto in een grote kom en klop tot een smeùge crème.

Spoel de frambozen. Dep droog.

Spatel de vanille-mascarponecrème in de taartvormpjes en werk af met de frambozen.

Afwerken met eventueel een muntblaadje en of wat bloedsuiker.