

# TOMPOEZEN MET RODE VRUCHTEN en Griekse yoghurt

Benodigdheden : voor **8 topoezen**

1	pakje	Bladerdeegvelletjes van 10 x 10 cm (diepvries)
4	dl	Slagroom
250	gram	Griekse yoghurt
250	gram	Rode vruchten uit de diepvries
1	st	Citroen – sap
1	kl	Maïzena
		Suiker

Garnering

Poedersuiker  
Verse rode vruchten naar keuze

Bereidingstijd: 50 minuten

## Werkwijze :

Doe 250 gram rode vruchten uit de diepvries in een pannetje en doe er het sap van een halve citroen bij en 2 eetlepels suiker en 1 kl opgeloste maïzena.

Laat 2 minuten pruttelen.

Laat 1 pakje bladerdeeg van 10x10 even op een handelbare temperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 200 gr C

Leg vier velletjes op een bakplaat met bakpapier en snij ze in twee. (= 8 stukken van 5x10 cm)

Borstel er wat water over en bestrooi met suiker. (niet in prikken)

Neem nog eens 4 velletjes, water en suiker maar deze moet je WEL PRIKKEN. (onderkant)

Bak ze in 15 minuten goudbruin in de oven.

Klop 4 dl slagroom op met 3 el suiker en een paar druppels citroensap.

Schep er dan 250 gram griekse yoghurt onder en klop nog eens even door tot je een stevige massa hebt. Zet nog 1 uurtje in de koelkast.

Neem de geprikte bladerdeeggebakjes en schep daarop wat roommengsel, een paar verse rode vruchten en weer wat roommengsel en dek af met een niet geprikt dekseltje.

Bestrooi met poedersuiker.

Smakelijk

=====