



Aardbeien frambozen dessert

Dit heerlijk Aardbeien frambozen dessert is lekker verfrissend voor na het eten en is het aller lekkerst in de zomer.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



FunCakes Mix pour Bavarois Fraise 150 g

F54305
6,25 €

Dit recept is genoeg voor ca. 10 glaasjes

Overige benodigdheden:

- 250 ml slagroom
- 200 gram frambozen
- 75 gram (room)boter
- 25 gram ei (half ei)
- Ronde uitsteker

Bereidingswijze:

Kneed 250 gram mix met 75 gram boter en een half ei tot een deeg en laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Klop de 250 ml slagroom lobbij. Meng 50 gram mix voor bavaroise met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Vul een spuitzak met de bavaroise en laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

Pureer de frambozen, maar houd er een paar apart voor eventueel decoratie.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 0,5 cm dikte. Steek de rondjes uit en bak ze in circa 12 minuten goudgeel. Laat de koekjes afkoelen .

Vul een glaasjes met de gepureerde frambozen en spuit daar bovenop de bavarois. Leg vervolgens het koekje boven op het glaasje en decoreer het af met frambozen en een beetje suikerbakkerspoeder.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes