



Desserten

Bladerdeeggebakje met frambozen, mascarpone en citroenslagroom

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 bladerdeeggebakjes
125 gram mascarpone
80 gram frambozenjam
125 milliliters slagroom
2 eetlepels bloedsuiker
1 theelepel vanille-extract
1/2 citroen (zeste)

Bereidingswijze

Bak de bladerdeeggebakjes af zoals aangegeven op de verpakking.

Meng de mascarpone samen met het vanille-extract en de poedersuiker.

Klop de slagroom stijf samen met de bloedsuiker en de citroenrasp.

Vervolgens vul je de bladerdeeggebakjes met de confituur, mascarpone en de slagroom. Werk af met extra bloedsuiker, verse munt, frambozen en citroenrasp

