

## Frambozen & witte chocolade swirl / Raspberry & White Chocolate swirl



### **Boodschappenlijstje**

60 gram frambozen (vers of diepvries)

4 theelepels frambozenjam

90 ml slagroom

180 gram witte chocolade, gehakt

20 gram ongezouten boter, in blokjes

### **Zo maak je frambozen & witte chocolade swirl pasticcini**

Doe de frambozen in een zeef, druk ze er met een lepel door.

Gooi de zaadjes weg en zet het frambozensap apart.

Schep een theelepel frambozenjam in elk pasticcinibakje en zet ze opzij.

Breng de room in een pan op middelhoog vuur tot net aan de kook (je ziet kleine belletjes rondom de rand van de pan).

Neem de pan van het vuur, voeg de witte chocolade en boter toe en roer tot beide zijn gesmolten.

Giet het chocolademengsel in de taartvormpjes, vul ze tot net onder de rand.

Giet een druppel frambozensap in het midden van elk taartje.

Neem een tandenstoker om het frambozensap in de chocolade te draaien.

Zet de pasticcini in de ijskast om op te stijven en neem ze er een half uur voor serveren uit.

## Frambozen & witte chocolade swirl / Raspberry & White Chocolate swirl



### Shopping list

- 60g raspberries (fresh or frozen)
- 4 teaspoons raspberry jam
- 90 ml double cream
- 180g white chocolate, chopped into pieces
- 20g unsalted butter, cut into small cubes

### How to make Raspberry & White Chocolate Swirl Pasticcini

Place the raspberries in a sieve, crush with a spoon and pass through to strain. Discard the seeds and set the raspberry juice aside.

Add one teaspoon of raspberry jam to the base of each tartlet case and set aside.

Bring the cream in a saucepan on medium heat to just about to boil (you see small bubbles appear on the edge of the pan).

Remove from heat and then add the white chocolate and butter and stir until both have melted. Pour the chocolate mixture into the tartlet cases, filling each case to just below the rim.

Pour a drop of raspberry juice into the center of each tartlet case.

Use a toothpick to swirl the raspberry juice into the chocolate.

Place the pasticcini in the fridge to set and remove half an hour before serving.