

## Frambozen-cheesecake croissants / Raspberry Cheesecake Croissants



### **Boodschappenlijst**

250 gram ricotta  
2 eetlepels fijne suiker  
1 theelepel vanille-extract

150 gram verse of bevroren frambozen  
2 eetlepels bloem  
1 vrije uitloop bio-ei  
6 roomboter croissants

### **Zo maak je frambozen cheesecake croissants**

#### **Verwarm de oven voor op 200C / 180C (hetelucht), zet een 6 muffins-vorm klaar**

Doe de ricotta in een kom en klop om het los te maken, voeg suiker en vanille toe en meng goed. Voeg bloem en ei toe en meng alles goed.

Roer de frambozen er door, kort, zodat ze niet te veel breken, maar genoeg bloeden om een mooi gemarmerd effect te krijgen.

Snij elke croissant horizontaal open maar niet helemaal door.  
Open elke croissant en plaats ze in de holtes van je muffin bakblik.  
Misschien moet je licht drukken om de holte te openen.  
Doe dit bij alle 6 croissants en vul ze met het ricottamengsel.

Bak ze 15 minuten in de oven, de cheesecake moet licht wiebelen in het midden.  
De croissants zijn heerlijk om direct te eten, maar gekoeld uit de ijskast zijn ze ook erg lekker.  
Als er soms nog wat over is, de croissants zijn 3 dagen houdbaar in de ijskast.

## Frambozen-cheesecake croissants / Raspberry Cheesecake Croissants



### Shopping list

250g ricotta  
2 tablespoon caster sugar  
1 teaspoon vanilla extract

150g fresh or frozen raspberries  
2 tablespoon plain flour  
1 free-range organic egg  
6 all-butter croissants

### How to make Raspberry Cheesecake Croissants

#### Preheat the oven to 200C / 180C Fan and have a 6-hole muffin tray at the ready

Put the ricotta in a bowl and whisk to loosen it, add the sugar and vanilla and mix really well.  
Add the flour and egg and mix really well.

Add the raspberries and give them a stir, so that they don't break up too much, but bleed enough to give that lovely marbled effect.

Cut each croissant horizontally, but not all the way through.

Open each croissant up and fit them inside the cavities of your muffin tray.

You might need to press lightly, to open the cavity.

Do this to all 6 croissants, then fill with the ricotta mixture.

Bake in the oven for 15 minutes - there should be a gentle wobble in the centre.

These are delicious eaten straightaway, but equally delicious chilled from the fridge.

If you have any left overs, they will keep in the fridge for 3 days.