

Frambozen mini-gebakjes / Raspberry Cream Bites



Boodschappenlijstje

1 rol kant en klaar bladerdeeg
1 vrije uitloop Bio ei, losgeklopt

250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker
50 gram frambozen + 10 extra

Zo maak je 10 frambozen mini-gebakjes

Verwarm de oven voor tot 200°C en leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Tip! Je kunt praktischer uitsteken door dicht tegen elkaar en om en om te steken, dan haal je er gebakjes meer uit maar voor ons is 10 prima!

Rol het deeg uit, steek er 20 rondjes uit voor 10 gebakjes.

Prik met vork gaatjes in 10 rondjes, zodat ze minder rijzen.

Bestrijk ze met ei en bak de rondjes in 15 min. goudbruin.

Laat het bladerdeeg helemaal afkoelen op een rooster en maak intussen de vulling.

Was de frambozen voorzichtig, droog ze op keukenpapier, blend ze tot puree.

Wrijf de puree door de zeef. Doe de slagroom en de suiker in de mixer en klop de slagroom stijf.

Schep puree en slagroom luchtig door elkaar en schep het dan op de 10 platte rondjes.

Plaats de 10 bolle rondjes er bovenop en plak de extra frambozen er bovenop met nog wat room.

Zet er zondag thee of koffie bij voor je moeder en ga samen gezellig een poosje kletsen!

Frambozen mini-gebakjes / Raspberry Cream Bites



Shopping list

1 roll ready made puff pastry
1 free range organic egg, lightly beaten

250 ml double cream
2 tablespoons fine sugar
50g raspberries + 10 extra

How to make 10 Raspberry cream bites

Preheat the oven to **200°C** then place a sheet of waxed paper on the baking tray.

Tip! You can cut out more practical by cutting closer together alternately then you can cut out more bites, but for us 10 is fine.

Roll out the dough, cut out 20 circles for 10 bites, prick holes in 10 using a fork, so they puff less.

Brush all the circles with egg then bake them in 15 minutes golden.

Allow the puff pastries to cool completely on a wire rack, meanwhile make the filling.

Gently wash the raspberries, dry them on kitchen paper then blitz them into puree in the blender.

Rub the puree through a sieve. Pour the cream and the sugar in the mixer, beat until stiff peaks form.

Fold the puree into the cream lightly until combined and spoon raspberry cream on 10 flatter pastries.

Stick the 10 puffed up pastries on top and stick the extra raspberries on with some cream.

Serve the raspberry bites Sunday with tea or coffee for your Mum and have a cozy chat together!

Frambozen mini-gebakjes / Raspberry Cream Bites