

Ingrediënten voor 4 personen

20 g suiker, geraspte schil van 1 citroen, 100g zelfrijzend bakmeel, 1 tl. bakpoeder, 1 el. gesmolten boter, 1,5 dl. melk, 2 eieren, gescheiden in dooiers en eiwit. mespunt zout. mespunt suiker. 1el. olijfolie, 4 tot 5 el. ricotta, 200g frambozen, poedersuiker, blaadjes munt.
Voor de saus; 250 g, frambozen, 1 tl. citroensap, 75 g poedersuiker.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Zoet

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Citroenblini Met Ricotta En Frambozen

Lekker met een bolletje vanille-ijs

Vorbereiding

Roer suiker en citroensap goed door elkaar. Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom en roer er de citroensuiker door. Klop in een andere kom boter, melk eidooiers door elkaar en roer er daarna het bloemmengsel door zodat een glad beslag ontstaat. Klop de eiwitten met een mespunt zout en suiker stijf en spatel ze door het beslag. Laat het beslag 10 min. rusten.

Bereidingswijze

Maak intussen de saus; Pureer de frambozen in een foodprocessor of blender, wrijf de puree door een fijne zeef en breng de saus op smaak met citroensap en poedersuiker. Verhit de olijfolie op een laag vuur in een koekenpan met een dikke bodem. Schep voor ieder blini twee eetl. van het beslag in de pan, zodat ze een doorsnee van ca 10 cm. krijgen. Bak de blini ongeveer 2 min. tot de bovenkant luchtballen vertoont, keer ze om en bak de andere kant goudbruin. Houd ze warm. Bak er in totaal acht. Verdeel de ricotta zorgvuldig over 4 blini en leg er daarna de frambozen op. Bedek ze met de vier resterende blini en zet ze op borden. Bestrooi ze met poedersuiker, schep er de frambozensaus omheen en garneer ze met blaadjes munt.