

Ingrediënten voor 6 personen

1 portie van het soezendeeg (zie elders op mij pagina), 250 gr verse frambozen.

FRAMBOZENS AUS: 100 gr ontdooide diepvriesframbozen, poedersuiker naar smaak.

ROOMVULLING: 1,5 dl slagroom (gekoeld), 3 el poedersuiker, 3 el frambozen of aardbeienlikeur, 250 gr mascarpone.

Tijd: > 1 uur
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

mascarponesoezen met frambozensaus

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 190 graden. bakplaat invetten en bekleden met bakpapier. doe vervolgens het soezendeeg in een spuitzak met een gekarteld mondstuk van 1,5 cm. spuit 6 soezen van 4 cm doorsnee op de bakplaat. 10 min. bakken. oven lager zetten op 180 graden en nog eens 15-20 min. bakken, tot ze mooi bruin worden en gerezen zijn. gaatjes prikken in de zijkant zodat de stoom kan ontsnappen. 10 min. in de oven (150 graden) laten staan. helemaal af laten koelen op een rooster en horizontaal doormidden snijden. **FRAMBOZENS AUS:** pureer de frambozen in de keukenmachine. op smaak brengen met poedersuiker. **ROOMVULLING:** boven een kom ijswater de slagroom en poedersuiker kloppen. likeur en mascarpone erdoor kloppen tot alles net gemengd is. vulling in de bodem van de soezen spuiten of scheppen. verse frambozen op de vulling leggen en afdekken met de bovenste helft van de soes. naar keuze bestrooien met de extra poedersuiker en serveren met de frambozensaus.

Serveertips

In plaats van frambozen kunt u ook aardbeien of bosbessen gebruiken.