

LAAGJESTAART

met frambozenslagroom



Koken met lekkers van de boer

LAAGJESTAART MET FRAMBOZENSLAGROOM

INGREDIËNTEN

voor 6 personen

150 g boter, extra om in
te vetten
150 g suiker
5 eierdooiers
150 g zelfrijzende bloem
1/2tl bakpoeder
3 el melk
Zeste van 1 sinaasappel
en 1 citroen
300 ml slagroom
1 el bloedsuiker
700 g frambozen
Enkele blaadjes munt

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180°. Vet twee ronde bakvormen van 20 cm in met wat boter en bekleed met bakpapier.
- Klop de boter samen met de suiker tot een romig mengsel. Voeg de dooiers, bloem, bakpoeder, melk en citroen- en sinaasappelschil toe. Meng tot een romig beslag. Bekleed de bakvormen met het beslag. Bak 25 min. in de oven en laat afkoelen.
- Klop de slagroom met de bloedsuiker. Plet ongeveer de helft van de frambozen en doe ze bij de slagroom.
- Beleg een laag biscuit met een flinke laag frambozenroom en eventueel wat frambozen. Leg daarop nog een laag biscuit en een mooie laag frambozenroom. Werk af met de rest van de verse frambozen en enkele blaadjes munt.

Vind hoeveproducten in je buurt via
www.100procentwest-vlaams.be



www.100procentwest-vlaams.be



Een recept van Goestjes.be