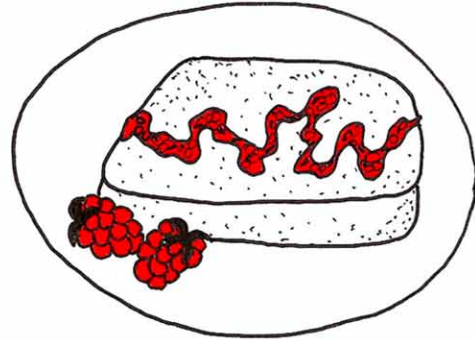


Frambozenparfait met amaretto

Bereiden: 20 minuten
Wachttijd (in de vriezer): 4 uur

Nodig:

- 500 g frambozen
- 3 eieren
- 250 g mascarpone
- 100 g witte basterdsuiker
- 1/4 L slagroom
- 4 el Amaretto
- 50 g Amaretti koekjes



Doen:

Tip!
Koekjes
verkrummelen?



keuken-
machine
of
ouderwets
handwerk

Bekleed een kleine cakevorm met plastic folie.
Verkrummel de Amaretti koekjes.

Pureer de helft 1/2 frambozen met de helft 1/2
suiker.

Doe de eieren met de rest 1/2 suiker in een kom en klop
au-bain-marie dik en schuimig. Haal de kom van het vuur
en spatel de mascarpone en Amaretto erdoor.

Klop de slagroom stijf en spatel erdoor.

Spatel voorzichtig de overgebleven frambozen en
de verkruimelde koekjes erdoor.

Roer nu grofweg zigzaggend met een vork de
frambozenpuree erdoor, zodat je een marmer-effect krijgt.

Schep in de vorm, dek af met folie en zet ± 4 uur
in de vriezer.

Serveren:

Snij in plakken

Tip!
Cakevorm + folie
= makkelijk
eruit



Tip!
AU-BAIN-MARIE



1. kom op pan
2. bodempje kokend water
3. kom mag water niet raken
→ geleidelijke verwarming