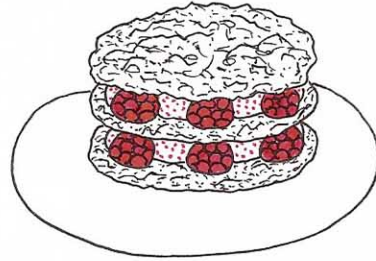


Kletskoptaartjes met frambozen (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

Nodig:

- 2 doosjes frambozen
- 12 klets koppen
- 200 ml slagroom
- 2 el suiker
- 1 limoen



Doen:

Klop de slagroom stijf met de suiker.
Rasp de schil van de (schoongeboende) limoen erboven fijn. Prak wat zachte frambozen door de slagroom - zorg dat je 40 mooie exemplaren overhoudt.

Leg 4 klets koppen op 4 bordjes.

Schep in het midden een lepel slagroom.

Zet 5 frambozen eromheen, zorg dat ze een beetje vastzitten in de room.
Dek af met een klets kop. Herhaal dit 1x.

Slagroom kloppen kan al van tevoren



TIP!

Stapelen pas op het laatzst doen



Bestrooi de bovenkant eventueel licht met wat poedersuiker.