

Moelleux met frambozeninspiratie speciaal voor Moederdag

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250g Framboos inspiratie
- 70g boter
- 4 eieren
- 25g suiker
- 50g bloem

Préparation

1. Hier ben ik weer met een supersnel en fruitig recept voor Moederdag: een frambozentaartje.
2. Om het te maken, haalde ik inspiratie uit de Framboos van Valrhona; voor degenen die het niet zouden kennen, het is een "nep chocolate", samengesteld uit fruitpuree, cacaoboter en suiker.
3. Het heeft het uiterlijk (kleur uitgesloten) en de textuur van chocolade, zonder cacao, en je kunt het dus gebruiken in tabletten of in ganaches, maar ook voor snelle en gemakkelijke recepten zoals deze zeer smakelijke fondant. Ingrediënten: Ik heb gebruikt de Framboos inspiratie van Valrhona: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (partner).
4. Materiaal: Cakevorm van Le Creuset Bereidingstijd: 10 minuten + 20 minuten baktijd Voor een fondant van 18 cm lang: Ingrediënten: Framboos inspiratie boter 4 eieren suiker bloem Recept: Klop de eieren samen met de suiker een paar minuten tot ze wit worden.
5. Smelt de Framboos inspiratie zachtjes samen met de boter.
6. Meng de twee mengsels.
7. Voeg de gezeefde bloem toe.
8. Giet het deeg in de ingevette en met bloem bestoven cakevorm of bekleed met bakpapier.
9. Bak in de voorverwarmde oven op 220°C voor 16 tot 19 minuten, afhankelijk van of je een meer of minder vloeibaar resultaat wilt (en uiteraard afhankelijk van je oven).
10. Laat volledig afkoelen, haal dan uit de vorm en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com