

Mini frambozen-cheesecakes / Mini raspberry cheesecakes



De boodschappen

vier plakjes bevroren bladerdeeg
boter of bakspray, om in te vetten
100 gram mascarpone
100 gram roomkaas
3 eetlepels poedersuiker
15 ml frambozensiroop
1 drup rode voedingskleurstof.
8 kleine frambozen

Voor een gezellig Alice in Wonderland theepartijtje maken we mini cheesecakes!

Zo maak je mini frambozen-cheescakes

Zo maak je bladerdeeg bakjes

Verwarm de oven voor tot 210°C

Laat het bladerdeeg half ontdooien en steek er cirkels uit.

Vet de onderkant van een mini cupcake-bakblik in.

Druk de deegcirkels over de vormpjes en bak de bladerdeegbakjes in +/- 10 minuten af.

Laat de deegbakjes eerst afkoelen op de vorm, leg ze dan op een rooster.

Zo maak je de vulling

Doe de mascarpone en roomkaas in de mixkom, voeg poedersuiker en siroop toe.

Mix alles met een drup rode voedingskleurstof glad, schep de mix in een spuitzak.

Spuut de kaas/mascarpone-vulling in de bakjes en druk bovenop elk taartje een framboosje.

Het feestje kan beginnen, Happy Birthday Alice, many happy returns of the day!

Mini frambozen-cheesecakes / Mini raspberry cheesecakes



Shopping list

- 4 sheets of frozen puff pastry
- butter or baking spray, to grease
- 100g mascarpone
- 100g cream cheese
- 3 tablespoons icing sugar
- 15ml raspberry syrup
- 1 drop of red food colouring
- 8 small raspberries

For a fancy Alice in Wonderland tea party we make mini cheesecakes!

How to make raspberry mini cheesecakes

How to make puff pastry cases

Preheat the oven to 210 ° C

Cut out circles from ready-made half-thawed puff pastry.

Grease the underside of a mini cupcake tin and press the circles over the molds.

Bake the puff pastry cases in +/- 10 minutes a light golden brown.

Allow the cases to cool on the tin then place them on a wire rack to cool completely.

How to make the filling

Place mascarpone and cream cheese in the mixer, add the icing sugar and syrup.

Mix all with a drop of red food colouring until smooth, spoon the filling into a piping bag.

Pipe the cheese/mascarpone filling into the little cases and press a raspberry on top of each tartlet.

Let's start the party, Happy Birthday Alice, many happy returns of the day!