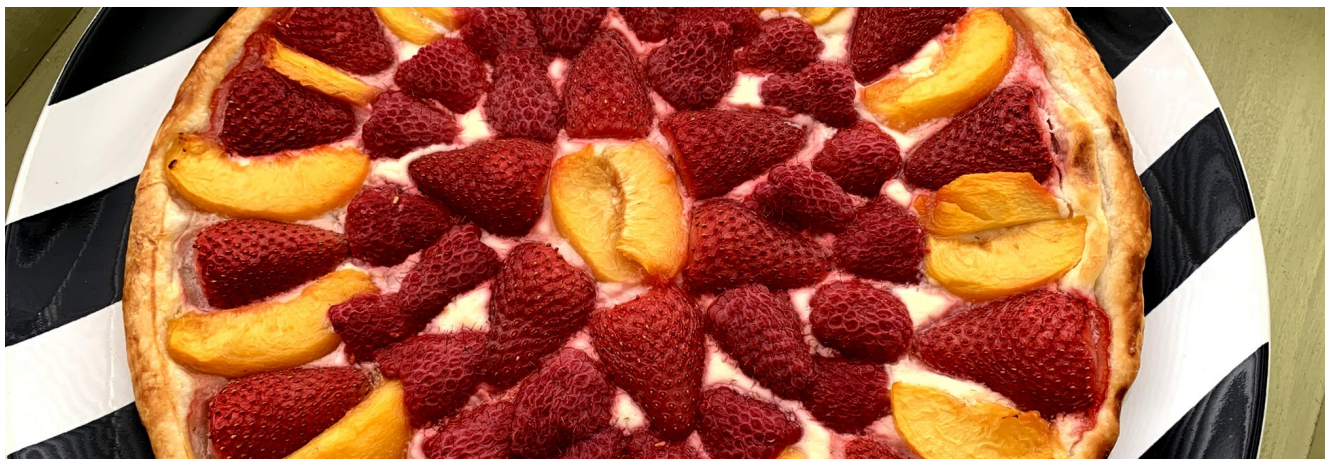


Fruit Pizza / Fruit Pizza



Boodschappenlijst

1 rol vers bladerdeeg	250 gram aardbeien, gehalveerd
100 gram roomkaas, zacht	125 gram verse frambozen, gehalveerd
1 eetlepel fijne suiker	2 perziken, gepeld en in schijfjes
½ theelepel geraspte citroenschil	1 klein vrije uitloop bio-ei
1 theelepel vanille-extract	½ eetlepel water

optioneel: 1 eetlepel poedersuiker

Zo maak je een fruitpizza

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hetelucht

Leg bakpapier op een bakplaat en zet opzij.

Snij de aardbeien en frambozen doormidden en pel en snij de nectarines in schijfjes.

Klop het ei los met de ½ eetlepel water.

Mix de roomkaas, suiker, citroenschil en vanille samen glad en romig. Zet het even opzij.

Rol het bladerdeeg uit en steek er een cirkel uit, met behulp van een bord.

Trek een cirkel (niet snijden!) in de cirkel in het deeg, ongeveer 1 - 1.5 cm kleiner dan de buitenste cirkel.

Plaats de bladerdeeg cirkel op het bakpapier op de bakplaat.

Prik met een vork gaatjes in de binnenste cirkel in het bladerdeeg.

Schep het roomkaasmengsel op de binnenste cirkel en verdeel het gelijkmatig.

Laat het buitenste randje van de cirkel vrij en bestrijk het met losgeklopt ei.

Leg het fruit in de binnenste cirkel van de pizza en druk het voorzichtig in de roomkaasmix.

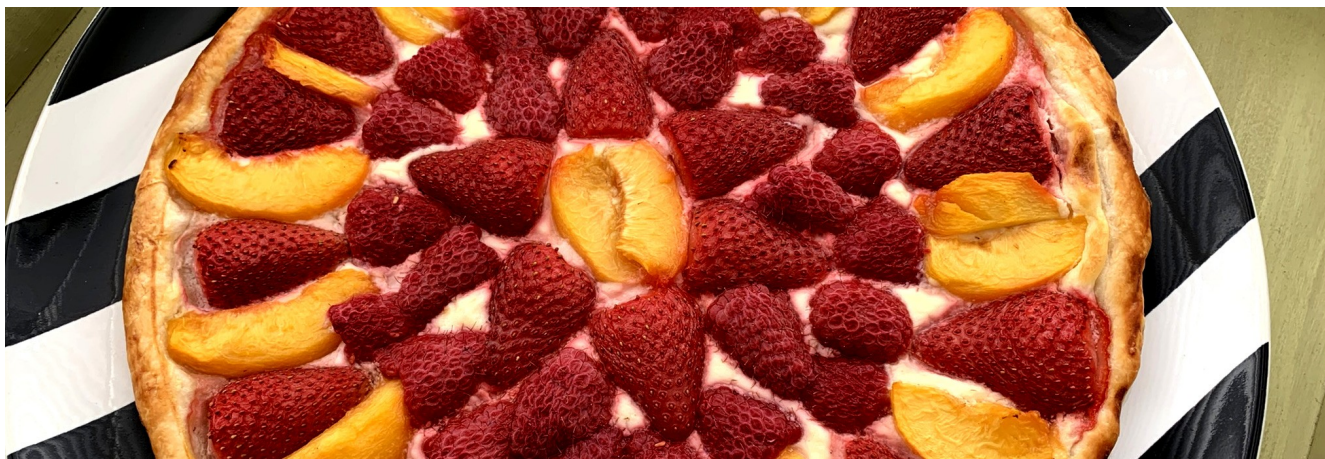
Bak de fruitpizza 15 tot 20 minuten of tot de rand een beetje gerezen en goudbruin is.

Neem de pizza uit de oven en laat hem 5 minuten afkoelen op de bakplaat.

Leg hem dan op een rooster om helemaal af te koelen.

Bestrooi de fruit-pizza eventueel licht met poedersuiker.

Fruit Pizza / Fruit Pizza



Shopping list

1 roll fresh puff pastry
100g cream cheese, softened
1 tablespoon caster sugar
½ teaspoon lemon zest
1 teaspoon vanilla extract
optional: 1 tablespoon icing sugar

250g fresh strawberries, hulled and halved
125g fresh raspberries, halved
2 nectarines, peeled and sliced
1 small free range organic egg
½ tablespoon water

How to make a Fruit Pizza

Preheat oven to 200°C / 180°C Fan

Line a baking sheet with waxed paper and set it aside.

Cut the strawberries and raspberries in half, then peel and slice the nectarines.

Beat the egg frothy with the ½ tablespoon of water.

Beat the cream cheese, sugar, lemon zest and vanilla until smooth and creamy, then set aside.

Unroll the puff pastry, cut out a circle, using a plate.

Score a circle (do not cut through!) into the dough circle, about 1 - 1.5 cm smaller than the outer circle.

Place the pastry on the prepared baking tray and use a fork to prick holes into the inner pastry circle.

Add the cream cheese mixture to the inner circle of the puff pastry and spread it evenly.

Leave the edge clear and brush it with the egg wash.

Fill the inner circle of the pizza with the fruit, pushing it gently into the cream cheese mixture.

Bake the fruit-pizza for 15 to 20 minutes or until the edge is puffed a little and golden brown.

Remove the fruit pizza from the oven and allow it to cool on the baking tray for 5 minutes.

Then transfer the pizza to a wire rack to cool completely.

Sprinkle the Fruit Pizza lightly with icing sugar, if you like