



Frambozentoetje in een glas

Kruimelbodem:

- 100 gram mix voor kruimelbodem
- 40 gram roomboter

Frambozenbavaroise:

- 100 gram mix voor bavaroise framboos
- 100 ml water
- 500 ml slagroom

Frambozencoulis:

- 1 pakje bevroren frambozen
- 2 eetlepels suiker
- 1 eetlepel water

Extra benodigdheden:

- mooie glazen

Bereidingswijze

1. Smelt 40 gram roomboter in een pannetje. Wanneer de roomboter is gesmolten haal je de pan van de warmtebron af en voeg je 100 gram kruimelbodemmix toe. Meng dit goed. Verdeel de kruimelbodem over de glazen en druk de kruimelbodem goed aan. Laat dit afkoelen.
2. Verwarm de bevroren frambozen ,2 eetlepels suiker en 1 eetlepel water tot het kookt. Kook het mengsel nog circa 3 minuten. Indien gewenst kan de frambozencoulis door een zeef gehaald worden, zodat de pitjes van de frambozen eruit zijn. Laat de frambozencoulis goed afkoelen.
3. Klop de slagroom lobbig. Er hoeft geen suiker aan toegevoegd worden. Meng 100 gram mix voor bavarois framboos met 100 ml water tot een "papje". Meng het frambozenbavaroisemengsel met de lobbig geslagen slagroom. Verdeel de frambozenbavaroise over de glazen op de kruimelbodem. En laat dit in de koelkast opstijven.
4. Als de bavaroise stijf is, kan de frambozencoulis op de bavaroise worden verdeeld.
5. Eventueel afwerken met een lekkere toef slagroom.

Tip: Ook lekker met andere smaken bavarois, zoals aardbei en aardbeiencoulis.