



Kirschgebakje met marsepein, creme en frambozen

Ingrediënten: (12 personen)

Kapsel 8 eieren 250 gr. suiker 250 gr. bloem 25 gram gesmolten boter 6 eetlepels jam (bosvruchten)	Botercreme 250 gr. boter 2 eetlepels melk 2 eetlepel kirsch 250 gr. Poedersuiker 300 gr. Marsepein kleurstof rood Vers rood fruit voor de garnering.
--	--

Kapsel:

Klop de eieren met de suiker "au bain Marie" zeer luchtig totdat deze licht geel en schuimig is.

Voeg al spatelend en zevend de bloem en de gesmolten boter er door.

Doe bakpapier op de bakplaat en strijk het mengsel (1 cm dik) hier gelijkmatig op.

In voorverwarmde oven 175 gr. 10/12 min. bakken.

Los het ogenblikkelijk op, op een schone doek.

Marsepein:

Kneed de marsepein met de kleurstof totdat egaal en roze is. Rol de marsepein tussen 2 lagen plasticfolie uit tot de dikte van 2 mm. (1 euro munt) gebruik aardappelzetmeel om plakken te voorkomen. Snij stroken marsepein van 5 x 20 cm

Botercreme:

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is, klop deze luchtig in de machine totdat de boter bijna wit is.

Meng de poedersuiker met de Kirsch en melk, voeg dit toe aan de boter en klop het met een garde door elkaar.

Steek met een steker rondjes uit de kapselplaat.

Bestrijk de ene helft van de uitgestoken deeggrondjes met de jam en leg er een tweede laag op.

Smeer wat botercreme op de strookjes marsepein en plak deze rond het taartje tegen de zijkant.

Garneer de taartjes af met de rest van de crème, slagroom en vers rood fruit.
