

## MINI FRAMBOZEN-CHEESECAKE MET FRAMBOZENGELEI

Receptuur voor 10 taartjes

### Ingrediënten:

#### Bodem

3 eieren  
75 g suiker  
75 g bloem  
snufje zout  
½ citroen rasp (zeste)

#### Gelei

150 ml frambozen coulis  
2 blaadjes gelatine



#### Vulling

250 g roomkaas of mascarpone  
90 g suiker  
400 g slagroom  
1 tl vanille extract  
Citroen zest (geraspte schil van ½ citroen)

100 g diepvries frambozen  
25 g suiker

### Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.

Neem de kom van de mixer en doe hier de eieren, suiker, zout en citroenzeste in.

Klop dit eerst met de hand boven een pan met heet water (au bain-marie) tot de massa 37 graden Celsius is. Plaats dan de kom op de mixer en klop dan op hoge snelheid totdat de massa lichtgeel en zeer luchtig is. Voeg de citroenrasp toe en spatel (vouw) er dan de gezeefde bloem voorzichtig doorheen.

Neem een bakplaat met bakpapier en smeer het beslag in een laag van 1 cm. dik en bak direct af in de hete oven (5 á 7 minuten).

Zet de ringen op een plaatje of dienblad en bekleed ze met plastic.

Steek rondjes uit het biscuitdeeg en duw deze in de ring als een bodem.

Verwarm de frambozen met de suiker kort op en laat dit mengsel afkoelen

Meng in de kom van de mixer, de mascarpone met de room, suiker en vanille en klop dit voorzichtig tot stevig (slagroomdikte).

Haal de kom van de machine en spatel er heel kort de afgekoelde frambozen doorheen.

Zorg dat je een beetje marmer effect (kleurverschil) houdt.

Spuit met behulp van een spuitzak het mengsel op de cakebodem en strijk deze glad af, net tot onder de rand. Zet de vormpjes in de vriezer.

### Gelei

Verwarm de frambozen coulis en roer hier de uitgelekte gelatineblaadjes in totdat ze zijn opgelost.

Laat het ietsje afkoelen tot kamertemperatuur en giet op elk taartje een dun laagje gelei.

Plaats de taartjes in terug in de vriezer of de koeling om op te stijven.

### Afwerking:

Duw de taartjes van onderaf voorzichtig uit de ringen met behulp van een klein bakje of glas.

Plaats de taartjes op een bord of schaal en serveer met wat vers fruit en slagroom.