

CHOCOLADECAKEJES MET FRAMBOZEN, VANILLE-IJS EN AARBEIENCOULIS

Benodigheden (6 personen)

-110 gr zelfrijzend bakmeel gezeefd -100 gr suiker -100 gr bitterchocolade geraspt
-1 zakje vanillesuiker -1ei -100 gr boter gesmolten -snuifje zout -1 bakje frambozen -vanille-ijs - chocoladeschilfers -aardbeien + bloemsuiker

Bereidingswijze

-verwarm de oven voor op 175°
-meng in een kom het bakmeel met de suiker, chocoladerasp, vanillesuiker en zout
-klop in een andere kom het ei los met de gesmolten boter
-roer het eimengsel snel door de droge ingrediënten tot een dik beslag
-schep in ieder vormpje een bodem van het beslag, leg hierop 3 frambozen en schep er nog een laag van het beslag bovenop
-bak de cakejes ongeveer 25 min in de hete oven

aardbeien coulis : mix de aardbeien met de suiker

leg op een bord het cakeje, een bol ijs, een streepje aardbeien coulis, de overige frambozen, strooi chocoladeschilfers over het ijs en dien op

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

