

Frambozen-mascarponetaartje met granaatappel recept

 ± 1 uur

 10 personen



Het stormde en hagelde, stortregens kletterden op het dakraam. Houd daar je goede humeur maar eens bij vast. Op zulke momenten ga ik graag even naar de buurtsuper, daar schijnt altijd de zon. De buitenlandse eigenaar houdt namelijk heel erg van groente en fruit en die stalt hij uit alsof het juwelen zijn. Je waant je meteen op een Italiaanse of Turkse markt, waar je lekker op teenslippers rondsloft en de zon altijd schijnt. Deze keer lagen er slanke zwart glanzende aubergines, keurig in het gelid, courgettes als soldaatjes op een rij en een berg granaatappels waar je amper overheen kon kijken. Ik kocht 2 van die ronde beauties en een flinke bos munt. Gauw onder de paraplu naar huis glibberen en lekker zomers bakken! We krijgen 'm wel klein, die winter, wacht maar.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram witte basterdsuiker;
- 110 gram bloem;
- 35 gram maïzena;
- Snufje zout;
- 1 eetlepel oranjessnippers;
- 3 eetlepels poedersuiker;
- Bakspray;
- Taartzaag;
- Magic scraper;
- Paletmes;
- Springvorm Kitchen Craft 18 centimeter.

Overige benodigdheden:

- 4 eieren;
- 1 granaatappel;





écht alles om te bakken

-

vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Oranjesnippers 100gr (Art.nr.: DH53)
- 1 × Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 × PME Paletmes / Glaceermes mini 6,5 cm (Art.nr.: PK1010)
- 1 × Kitchen Craft Springvorm Rond Ø18 cm (Art.nr.: KCMCHB63)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)

