



🕒 ± 1.5 uur

Four square glass tarts are arranged on a light-colored, textured surface. Each tart is a layered dessert. From bottom to top, the layers are: a thin layer of golden-brown shortbread or butter crust, a thick layer of white cream, a layer of vibrant red raspberry jam, and a layer of raspberry compote. The tarts are topped with a dollop of white cream and several fresh raspberries. The background is a soft, out-of-focus grey.

BAKTOTAAL
echt alles om te bakken

- 250 gram diepvries bramen;
- 2 citroenen;
- 250 gram mascarpone.

Recept

Het maken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Mix de roomboter en de basterdsuiker romig.
3. Meng de eieren 1 voor 1 door de boter heen.
4. Zeef het bakmeel en mix het samen met het zout en de honing door de boter heen.
5. Mix het geheel door tot een glad beslag.
6. Bekleed de taartpan met bakpapier.
7. Giet het beslag in de taartpan.
8. Bak de cake in 50 minuten goudbruin en gaar.
9. Verwijder het bakpapier en laat de cake volledig afkoelen.
10. Snijd de cake horizontaal door en vervolgens in kleine plakjes.

Tip! Zorg ervoor dat deze plakjes in de glaasjes passen.

Het maken van de bramencoulis:

1. Laat de diepvries bramen ontdooien.
2. Pureer de ontdooide bramen met 1 eetlepel honing en sap van 1 citroen.

Het maken van de roomlaag:

1. Klop 200 milliliter slagroom met 2 eetlepels suiker stijf.
2. Klop de mascarpone los.
3. Meng de mascarpone door de slagroom heen.
4. Meng het sap en de rasp van 1 citroen ook door de crème heen.

Het maken van de lepelgebakjes met bramen:

1. Klop de overige 200 milliliter slagroom met 2 eetlepels stijf.
2. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
3. Doe de slagroom in de spuitzak.
4. Doe een plakje honingcake in de lepelgebak cups.
5. Verdeel daar een laagje bramencoulis en een laagje room overheen.
6. Herhaal de bovenste 2 stappen een paar keer.





écht alles om te bakken

7. Spuit tot slot een toef slagroom op de gebakjes.
8. Garneer de bovenkant met verse bramen.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere recepten!

Ben jij gek op bakken en houd je ervan om regelmatig nieuwe recepten uit te proberen? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij ruim 1.300 recepten op onze blog hebben verzameld en onze blog wekelijks blijven aanvullen met nieuwe recepten. Zo vind je er allerlei lekkere taart recepten en recepten voor heerlijke desserts, maar hebben wij ook ruim 90 hartige recepten online staan. Met deze hartige recepten kun je zelf de lekkerste hartige hapjes maken. [Dit recept voor hartige soesjes](#) is dan ook zeker een aanrader. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte lepelgebak met bramen zien!

Ben jij van plan om met ons recept lepelgebak met bramen te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 x Molen de Hoop Zelfrijzend bakmeel 1kg (Art.nr.: DH74)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Taartpan PME Vierkant 17,5x17,5x10cm (Art.nr.: SQR074)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 6 x Lepelgebak Cups zonder deksel 210cc (Art.nr.: 999433)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

