



FRAMBOZENTAARTJES



Ingrediënten (voor 4 taartjes):

- 4 vellen filodeeg van 15-20 g
- gezonde vloeibare margarine
- 750 ml soyamelk
- 1 zakje vanille puddingpoeder
- 4 el Tagatesse zoetstof
- 1 bakje van 125 g verse frambozen
- 4 papieren muffinvormpjes



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Haal 4 vellen filodeeg voorzichtig uit de verpakking en leg deze open.
- Maak een keukenhanddoek vochtig en leg dit op de vellen filodeeg, zodat ze vochtig blijven.
- Snij de vellen filodeeg in twee.
- Strijk met een borsteltje een dun laagje vetstof over de vellen filodeeg.
- Drapeer de twee helften filodeeg kruiselings in elk van de 4 muffinvormpjes (snij het overtollige deeg rondom de muffinvormpjes weg en leg deze op de bodem voor de stevigheid).
- Vul ze met bakparels en bak het deeg af gedurende 5 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
- Haal de taartjes uit de oven, laat ze afkoelen en haal de bakparels er uit .
- Maak pudding van de soyamelk, de Tagatesse zoetstof en het puddingpoeder: los het puddingpoeder op in een beetje soyamelk; laat de rest van de soyamelk koken samen met het Tagatesse zoetstof en voeg al roerend het opgeloste puddingpoeder toe; laat nog even doorkoken onder voortdurend omroeren.
- Giet een beetje pudding in elk taartdeegje en laat afkoelen.
- Was de frambozen en schik ze op de vanillepudding.
- Bestrooi de taartjes met de Sukrin Melis.
- Laat het smaken!