

## Frambozen- en chocoladeringen:

Ingrediënten voor 6 ringen

100g boter/ 75g suiker/ 125g amandelpoeder/ 30g bloem/ 1 snuifje zout/ 3 eiwitten en 60g frambozen.

Afwerking:

60ml dikke room, 60g pure chocolade en 6 frambozen.

Bereiding:

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180°C.
2. Doe de boter in de microcook schenkan/ maatkan 1l en laat 1 minuut smelten in de magnetron op 600watt. Voeg de suiker toe en klop op met de soepele klopper. Voeg het amandelpoeder, de bloem en het zout toe en klop opnieuw. Voeg de eiwitten toe en blijf kloppen tot je een glad deeg krijgt. Snij 60g frambozen in 4 en schep die voorzichtig door het deeg met de silicone spatel.
3. Plaats de multiflex rings op het koude ovenrooster.
4. Giet het deeg in de uithollingen van de multiflex rings en zet zo'n 20minuten in de oven.
5. Laat de ringen 15minuten afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de vorm.
6. Giet de room in de schoongemaakte microcook schenkan, dek af en zet 40seconden in de magnetron op 600watt. Voeg de in stukjes gehakte chocolade toe, laat 1minuut rusten en roer dan met de soepele klopper tot de chocolade volledig gesmolten is. Giet dit mengsel in het midden van de ringen en versier met een framboos.
7. Laat indien mogelijk 1uur rusten alvorens op te dienen.

Smakelijk!!

Tine Monserez – tupperware consulente

[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)