



VANILLE MALLOW TARTELETTES MET RODE BESJES

INGREDIËNTEN:

- Zanddeeg-tarteletjes (kant-en-klaar verkrijgbaar)
- Vanillepudding, melk en suiker (volgens verpakking)
- Amandelschilfers

INGREDIËNTEN VOOR DE TOPPING:

- Frisia mallows met room -vanillesmaak
- Rode bessen (of blauwe bessen, frambozen, bramen of een mix)
- Chocoladeschilfers
- Koeksticks met chocoladecoating

VERDER NODIG:

Dessert-ringen, (diameter moet kleiner zijn dan die van de tarteletjes!)

BEREIDING:

- Leg de zanddeeg-tarteletjes op een schaal en plaats op elk tarteletje een dessert-ring.
- Bereid de vanillepudding volgens de instructies en laat licht afkoelen.
- Verdeel de amandelschilfers over de tarteletjes tot de bodem bedekt is.
- Giet de pudding voorzichtig in de dessert-ringen op de tarteletjes. **Tip:** dek de pudding af met vershoudfolie die rechtstreeks op het oppervlak ligt, zo vormt zich geen velletje.
- Vul een deel van de pudding samen met enkele rode bessen in kleine weck-potjes, drinkglazen of schaaltes.
- Zet alles enkele uren in de koelkast tot de pudding volledig is opgesteven.
- Haal uit de koelkast, verwijder voorzichtig de folie en strooi chocoladeschilfers over de pudding.
- Neem de dessert-ringen voorzichtig weg.
- Rijg de Frisia mallows op de sticks, kort ze eventueel in en plaats ze samen met de verse bessen op de tarteletjes.
- Versier ook de glaasjes met chocoladeschilfers, bessen en mallows op sticks.
- Klaar om te serveren – smakelijk!

FRISIA
DARE TO LIVE THE SWEET LIFE!