

Frambozen bladerdeeg en Brugge Kaas bingo

Ingrediënten:

- 140 g Brugge Dentelle Caractère
- 55 g donkere chocolade
- 1 ei
- 1 el bloem
- 170 g verse frambozen

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Snijd de Brugge Dentelle Caractère in plakjes.
3. Hak de chocolade. Klop het ei lichtjes op.
4. Strooi wat bloem en rol het deeg uit tot het een vierkant is van ongeveer 30 op 40 cm. Snijd het deeg in de lengte in twee. Maak kleine inkepingen in de lengte van één van de bladerdeeg rechthoeken. Herhaal dit maar in de breedte zodat er kleine rechthoeken in het bladerdeeg ontstaan.
5. Plaats de plakjes Brugge Dentelle Caractère in de kleine rechthoekjes en zorg ervoor dat je nog plaats hebt aan de zijkanten (net zoals je ravioli zou maken). Smeer wat ei op de het ingekeepte bladerdeeg.
6. Leg wat verse frambozen en gehakte chocolade op de kaas.
7. Leg het onbewerkte vel bladerdeeg op het andere vel. Duw zachtjes de zijkanten en rechthoekjes aan. Met een pizza snijder, snijd je de rechthoeken uit.
8. Leg bakpapier op een bakplaat. Leg de rechthoeken op het bakpapier. Smeer nog wat ei boven de rechthoeken.
9. Bak in de oven voor 20 tot 25 minuten.

Klaar is kaas!

2 personen

20 min

Dessert

3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/rambozen-bladerdeeg-en-brugge-kaas-bingo>