Amandelcrêpes met frambozenvulling

Ingrediënten

6 Stuk(s) Ei
170 g (gram) Roomkaas
2 tl. (theelepels) Suiker (fijne)
90 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
scheutje(s) Olie (of boter)
120 ml Melk
22 g (gram) Bloem
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
100 g (gram) Poedersuiker
90 g (gram) Frambozen (diepvries)
blaadje(s) Munt (vers)

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Koekenpan
Ronde uitsteker (of glas)
Steelpan
Huishoudfolie

1. Flensjes maken

Meng met behulp van een garde in een beslagkom de **eieren (6 stuks)**, **roomkaas (170 g)**, **suiker (2 el)** en het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (90 g)** tot een egaal flensjesbeslag.

Verhit wat **boter of olie** in de koekenpan en bak mooie goudgele dunne flensjes van het amandelbeslag.

Laat de flensjes afkoelen en steek hierna met een ronde uitsteker of met een glas steeds 3 kleine pannenkoekjes uit iedere crêpe.

2. Frambozencrème bereiden

Doe **melk (120 ml)** en **bloem (22 g)** in een steelpan en laat deze al roerend even opkoken. Laat onder een huishoudfolie (om velvorming te voorkomen) afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop de **boter (100 g)** met de **poedersuiker (100 g)** tot een zachte massa.

Mix er beetje voor beetje het bloem/melk mengsel doorheen totdat alles is opgenomen.

Mix er nu de **frambozen (60 g)** doorheen en zet even apart.

3. Crêpes met frambozencrème taart maken

Zorg dat je eindigt met een laagje frambozencrème. Garneer de stapel met nog wat verse **frambozen (30 g)** en wat **verse munt (4-5 blaadjes)**. Voilá voor je zelfgemaakte amandelcrêpes met frambozencrème taart.