Frambozentaart met rozemarijn

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

3 g rozemarijn

1 citroen

250 g boter, zacht

250 g suiker

20 g vanillesuiker

4 eieren

100 ml volle room

300 g bloem

1 snufje zout

7 g bakpoeder

Ovenruimte tot 170 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De rozemarijn met een mixer fijn mixen. De citroen wassen, de schil raspen en de citroen uitpersen.

Met de overige ingrediënten voor de taart tot een soepel roerdeeg mengen.

200 g frambozen

De ronde bakplaat met boter invetten. Het deeg op de bakplaat gieten, de frambozen hierover verdelen en licht aandrukken. De ronde bakplaat op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

Hot air humid 170 °C gedurende 30 Mins

poedersuiker

De taart laten afkoelen en met poedersuiker bestuiven.

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø 29 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019