



## ZOMERS GEBAKJE MET BOSVRUCHTEN!

### NODIG:

8 plakjes bladerdeeg  
1 pakje vanille kloppudding  
500 milliliter melk  
250 milliliter opgeklopte slagroom  
100 gram kersen  
100 gram frambozen  
50 gram rode bessen



### DOEN:

1. Verdeel de plakjes bladerdeeg over een bakplaat bekleed met bakpapier en verwarm de oven voor op 220 graden. Laat het bladerdeeg 10 minuutjes ontdooien en bak ze dan voor ongeveer 10 minuten goudbruin in de oven. Laat daarna goed afkoelen.
2. Klop de kloppudding met de melk 1 minuut op hoge stand en laat dan stijf worden in de koelkast. Klop vervolgens de slagroom stijf en schep deze door de pudding heen.
3. Doe op ieder plakje bladerdeeg een schep van de pudding en verdeel het fruit erop (ontpit de kersen met een stokje of een rietje).
4. Maak kleine torentjes van 2 plakjes bladerdeeg door ze op elkaar te stapelen.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)