

DAGMENUZie ook www.hermusenzandstra.nl

Bramentaartjes met vanille-ijs

Door Hermus & Zandstra

Elke decembermaand maken de grootwinkelbedrijven hun klanten wijs dat de kerstdis dient te bestaan uit onalledaags, duur en (in toenemende mate) kant-en-klaar. Voor wat dat laatste betreft, wordt het elk jaar doller. Het lijkt wel alsof je gek bent wanneer je zelf nog een bavarois maakt. Laat staan stoofpeertjes of een gepocheerde vis met *sauce hollandaise*.

Dat zelfgemaakt vrijwel altijd veel lekkerder is, wil de doorsnee kerstvierder niet weten. Waarmee wij niet willen zeggen dat u alles zelf moet doen! Wie pannenkoeken wil bakken, maakt zijn meel toch ook niet zelf?

Er bestaan veel handige en donders goede *convenience*-producten, halffabricaten waarmee u met weinig moeite de blits maakt. Want wie *toert* nog zelf zijn bladerdeeg? Of maakt zijn ijs zelf?

Bijgaand recept komt van Joanna Schouten, die als haar alter ego *Toet* furore maakt op de Groninger warenmarkt met heerlijke, vaak glutenvrije nagerechten en gebak (zie ook: <http://toet.nu>). Zij ge-

bruikt *frozen fruit*, al zijn momenteel ook volop verse frambozen en bramen te koop, afkomstig uit Afrika en Zuid-Amerika.

Toet maakt dit dessert geregeld: "Het is supermakkelijk, supersnel, superpraktisch en heel erg lekker! Dit is het toetje dat veel van mijn onverwachte gasten te eten krijgen. In een paar minuten staat een geweldig nagerecht op tafel."

Verwarm de oven voor op 180° Celsius. Leg de vierkante plakjes bladerdeeg op het bakpapier op een bakplaat met een paar centimeter tussenruimte. Vergeet niet het plastic onder het deeg te verwijderen.

Verdeel de bramen in het midden van elk plakje deeg. Laat aan de rand een strook onbedekt van pakweg een centimeter. Verdeel de 4 eetlepels pijnboompitten, de 50 gram botervlokjes en de 8 theelepels kristalsuiker over de bramen.

Bak de taartjes een kwartier in de hete oven, tot het bladerdeeg een mooi bruin kleurtje heeft. Serveer de taartjes direct met een bolletje vanille-ijs en desgewenst een dot slagroom.

**Nagerecht,
voor 8 personen**

8 plakjes roomboterbladerdeeg (ontdooid);
500 gram (diepvries)bramen (of andere vruchten);
4 eetlepels pijnboompitten;
8 theelepels kristalsuiker;
50 gram roomboter in vlokjes;
bakpapier;
(biologisch) vanille-ijs;
eventueel geklopte slagroom.