

# FRAMBOOSKOEK



## FRAMBOOSKOEK

400 g suiker

400 g sagte botter

8 eiers, geklits

500 g bruismeel

3 teelepels bakpoeier

1 koppie framboos stroop, gemeng met gekapte frambose

## Vulsel:

500 ml room

250 g bakkie mascarpone

250 g bakkie roomkaas

6 eetlepels suiker

frambose vir tussenin (ek het van die gekapte frambose in die vulsel gemeng)

Klits mascarpone en roomkaas tot glad, vou gekapte frambose in, klits room tot styf en vou by mascarpone mengsel in.

Meng die koekbestanddele alles saam. Skep in 3 x 23 cm koekpanne. Bak teen 180°C vir 30 minute of tot gaar.

Maak 'n stroop met die bevrore gekapte frambose, smeer van die stroop op die eerste laag.

Skep vulsel op en strooi van die frambose bo oor, herhaal nog 1 keer en versier die laaste laag.

Foto: Petré van Jaarsveld