



© Ferrero, 2017

## RAZZLEBERRY VOL-AU-VENT MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feest

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

**Aantal: 12 stuks**

**Portie: 1 vidé**

### INGREDIËNTEN

- 12 diepvries vol-au-vent koekjes
- 900 gr. frambozen
- 900 gr. bramen
- 340 ml. magere natuuryoghurt
- 170 gr. Nutella®

## BEREIDING

Bak de vol-au-vent koekjes volgens de instructies op de verpakking en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

Haal de dekseltjes van de vol-au-vent koekjes en bewaar ze voor later.

Vul elk vol-au-vent koekjes met twee eetlepels natuuryoghurt.

Maak nu de 'Razzleberries': meng de frambozen met de bramen.

Vul elk vol-au-vent koekje met de 'Razzleberries'.

Leg het dekseltje van het vol-au-vent koekje bovenop de vulling.

Doe Nutella® in een spuitzak met een rechte spuitkop en spuit in de dekseltjes een decoratie van Nutella®.