



© Ferrero, 2017

RAZZLEBERRY VOL-AU-VENT BROODJE MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👤👤👤 | 45 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Hoeveelheden: 12

Porties: 1 broodje

INGREDIËNTEN

- 12 stuks bevroren vol-au-vent broodjes
- 900 gr. frambozen
- 900 gr. bosbessen
- 340 ml. gewone vetvrije yoghurt
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Bereid de Vol-au-Vent (bladerdeeg) volgens de instructies op de verpakking, laat afkoelen op kamertemperatuur. Maak het deegdeksel van de Vol-au-Vent leeg en bewaar het voor later gebruik. Vul elke Vol-au-vent met 2 eetlepels gewone yoghurt.

Bereid de Razzleberries voor, door de verse frambozen en bramen samen te combineren. Vul iedere Vol-au-Vent tot aan de rand met de Razzleberries. Plaats de bewaarde Vol-au-Vent deegbodem bovenop de Razzleberries. Doe wat Nutella® in een spuitzak met een rechte randen, spuit vervolgens een decoratief ontwerp van Nutella® op de bovenkant van de Vol-au-Vent.