

Ingrediënten en Recept

Nog veel restjes in de vriezer ...

We beginnen met de **bladerdeeg** in een grote vorm te legen en goed in de hoogte aan te drukken. Als je klaargemaakte bladerdeeg – zoals ik gebruikt het deeg in papier laten en gebruiken als bakpapier

Blader deeg prikken met een vork.

Besprenkelen met een laagje **gemalen amandelpoeder**.

Laagje appelmoes. Ik gebruik hiervoor zelf ingevroren appeltjes (in stukjes gesneden appel - > 2 minuutjes zonder suiker in de microgolf) Denk dat het ongeveer **6 appelen** waren.

Als afwisseling heb ik hierboven een laagje **speculaaskoekjes** gelegd. Je hoeft ze niet te kruimelen, worden vanzelf zacht.

Hierboven mengeling van :

750 g platte kaas (Aldi)

100 g suiker

3 eitjes

1 kl vanille-essence

Als laatste nog een restant van frambozen, ook in vriezer gevonden ;-)

Oven : 210°C – 40 minuten

Bron

Martine Lycke

19/09/2016

Fotos

