




# Gestippelde biscuitrol

12 porties    enige ervaring gewenst  tot 10 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het deeg:

1 bereiding voor Dr. Oetker  
Biscuit  
4 eieren  
50 ml melk  
Dr. Oetker Kleurstoffen  
Dr. Oetker Bakspray  
6 druppels Dr. Oetker  
Amandelaroma

### Voor de banketbakkersroom:

1 zakje Dr. Oetker  
Banketbakkersroom  
500 ml melk  
100 g frambozen

- 1 De biscuit:**  
Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor op 180°C. Leg een bakpapier op een bakplaat.
- 2** Bereid het deeg van de Dr. Oetker Biscuit zoals aangegeven op de verpakking. Doe een beetje deeg in een kleine kom en meng dit met 5-6 druppels Rode Dr. Oetker kleurstof tot je een mooie rode kleur krijgt. Breng het resterende deeg op smaak met 6 druppels Dr. Oetker Amandelaroma.
- 3** Doe het rode deeg in een spuitzak en vorm hiermee ronde stippen op het bakpapier en bedek met de rest van het deeg. Zorg ervoor dat het deeg gelijkmatig verspreid is. Dit moet een laag zijn van ongeveer 1 cm dik.
- 4** Bak het deeg gedurende 8 a 10 min. op 180 ° C. Neem de biscuit uit de oven en schuif deze met het bakpapier op een vochtige koekenhanddoek.
- 5 De banketbakkersroom:**  
Bereid de Dr. Oetker Banketbakkersroom zoals aangegeven op de verpakking.



**Dr. Oetker n.v**

- ⑥ **Het vullen van de biscuit:**  
Strijk de banketbakkersroom uit over biscuit en leg hier en daar een framboos. Laat hierbij een rand van 2 cm langs de langs zijde van de biscuit. Rol op de biscuit met behulp van het bakpapier en op druk deze stevig aan. Omwikkel de biscuit met plasticfolie. Laat minstens 3 uur rusten in de koelkast.
  
- ⑦ Snij de uiteinden van de rol zo dat je mooi de binnenkant kan zien.

