



Pinsa Romana met vers rood fruit uit het seizoen *Pinsa Romana con frutti rossi freschi di stagione*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
- 🍕 150 g mascarpone
- 🍕 1 el poedersuiker + extra
- 🍕 Handje vers rood fruit, zoals frambozen, aardbeien of bosbessen
- 🍕 Eventueel wat verse munt of een drupje honing voor de garnering

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Mix de poedersuiker door de mascarpone.
2. Bak de pinsa kort af in de oven op 250 °C.
3. Laat afkoelen op een rooster.
4. Smeer de bodem royaal in met gezoete mascarpone.
5. Schik de frambozen en bessen op de pinsa.
6. Bestrooi met poedersuiker en de pinsa is klaar om geserveerd te worden.

BRON: AI

