



Inspiratie

# Maritozzi

Een Italiaanse specialiteit van een luchtig brioche broodje met echte slagroom.

## Dit heb je nodig

- briochebroodjes

### Vulling

- Grenslannd gezoete slagroom
- eventueel Forpastry compound framboos

### Decoratie

- poedersuiker
- vers fruit (frambozen, aardbeien)



## Zo maak je het

- Snij de briochebroodjes open aan de bovenzijde.
- Vul ze met verse Grenslannd slagroom of varieer met slagroom op smaak gebracht met compound.
- Ook erg lekker om het snijvlak van de broodjes vóór het vullen te bestrijken met een jam of andere vulling.
- Bestrooi na het vullen met poedersuiker en decoreer af met fruit.
- Google ook eens op maritozzi voor meer variatie in decoratie.



## Tips

Dip de maritozzi half in een chocolade- of pistachedip en eventueel nootjes.