

MILLEFEUILLE MET FRAMBOZEN

MEI 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

Voor de koekjes:	6	velletjes	Bladerdeeg – vierkantjes - diepries
	1	st	Ei
Voor de banketbakkersroom:	5	st	Eierdooiers
	100	gr	kristalsuiker
	50	gr	Maïzena
	1	st	Vanillestokje
	6	dl	Melk
Voor de afwerking:	400	gr	Frambozen
	3	el	Poedersuiker

Bereidingstijd: 45 minuten + 20 min in de oven + 1 uur afkoelen

Werkwijze :

Maak eerst de **banketbakkersroom**:

Klop 5 eidooiers met 100 gr kristalsuiker tot een ruban en zeef er dan 50 gr maïzena onder.

Meng voorzichtig

Halveer een vanillestokje, schraap er de zaadjes uit en doe alles bij 5 dl melk. Breng aan de kook.

Laat even afkoelen en giet dan de melk bij de ruban. Meng goed.

Zet terug op het vuur – breng tot aan het kookpunt – blijf roeren tot het gaat indikken.

Haal van het vuur, neem het vanillestokje eruit en giet de pudding in een andere schaal.

Laat afkoelen. Leg er een vel plasticfolie over om velvorming te voorkomen.

Te moeilijk? Gebruik dan een zakje vanillepudding en gebruik slechts 5 dl melk ipv 7,5 dl.

Dan krijg je ook een stevige pudding.

Koekjes:

Verwarm de oven voor op 180 gr C. Leg bakpapier op een ovenplaat.

Neem 6 bladerdeegvierkantjes uit de diepvries en laat ze even wat ontdooien

Snijd elk vierkantje in twee – schik ze op het bakpapier en bestrijk ze met 1 losgeklopt ei met een scheutje melk.. Bak ze 20 minuten tot goudbruin en krokant. Laat afkoelen.

Afwerking:

Doe de banketbakkersroom of de pudding in een spuitzak.

Leg 4 koekjes op een schaal en spuit er wat pudding op. Niet overdrijven.

Schik hierop wat frambozen. Eventueel in twee gesneden.

Hierop een koekje en terug pudding en frambozen.

Hierop weer een koekje en een paar frambozen voor de afwerking.

Bestrooi met poedersuiker.

Zo'n tompouce hebben wij nog niet gehad....

Smakelijk eten.

=====