

Millefeuille

Ingrediënten:

- 20 plakjes bladerdeeg
- 7,5 el suiker
- ¾ hoeveelheid crème patissiere
- 190 ml slagroom
- 450 gr aardbeien o.i.d. in partjes gesneden
- poedersuiker

voor de crème patissiere (1deel, slechts ¾ gebruiken)

6 eierdooiers
125 gr fijne suiker
30 gr maïzena
10 gr bloem
550 ml melk
1 vanillestokje
15 gr boter

Bereiding:

Klop de eierdooiers met de helft van de suiker tot ze bleek en romig zijn. Zeef de maïzena en de bloem erboven en meng goed.

Doe de melk, de rest van de suiker en het vanillestokje in een pan. Breng het mengsel net aan de kook en giet het voorzichtig over het eierdooiermengsel. Gier de massa in een schone steelpan en breng al roerend aan de kook. Het geheel zal in het begin nog een beetje klonterig zijn, maar glad worden terwijl je roert. Laat dit twee minuten koken, roer er de boter door en laat afkoelen. Doe de crème in een schone kom. Dek af met plasticfolie zodat er geen vel wordt gevormd.

Verwarm de oven op 180 graden. Laat de bladerdeegplakjes ontdooien en snij door de helft. Leg papier op een bakplaat en leg hierop de bladerdeegplakjes. Zet koud weg.

Doe voor de siroop de suiker en 275 ml water in een steelpan en laat vijf minuten koken. Haal daarna de pan van het vuur.

Prik met ene vork gaatjes in het deeg, dek ze af met bakpapier en plaats een bakplaat hierop. Dit moet voorkomen dat het bladerdeeg teveel gaat rijzen. Bak 6 minuten in de oven. Haal nu de bovenste bakplaat en het bakpapier eraf. Bestrijk met de siroop en laat nog eens 6 minuten bakken totdat het goudbruin is.

Klop de crème patissiere. Klop de room en meng hem door de crème. Verdeel de helft van dit mengsel over 1/3 van de deeg plakjes en leg de helft van het fruit er op. Leg het andere stuk deeg erop en verdeel hier de andere helft van het mengsel op. Hierop de andere helft van het fruit. Dek af met overige deegplakjes. Bestrooi het geheel voor serveren met poedersuiker.