



Special: millefeuilles met passievrucht

en sinaasappelmascarpone



40-50min



2 personen

Met de tompoes ben je natuurlijk wel bekend. Enter millefeuilles! Dit fruitige dessert is werkelijk onweerstaanbaar en tilt het concept tompoes naar een hoger plan. Millefeuilles betekent zoiets als "duizend blaadjes" vanwege zijn luchtige lagen bladerdeeg. Je verbindt de krokante laagjes met een smeuge sinaasappelmascarpone, zoetzure passievruchtensiroop en verse sinaasappelstukjes. Hmmm, dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2 passievruchten
- 2 onbehandelde sinaasappels
- 30g pistachenoten ¹⁵
- 250g mascarpone ⁷
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 3el suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- maatbeker
- bakkwast
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dit recept is voor 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 676kcal, vet 45.9g, koolhydraten 52.2g, eiwit 11.7g



1. Deeg bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rol het **deeg** met het papier aan de onderkant uit over een bakblik. Halveer in de lengte en snijd **elke deeghelft** overdwars in 6 gelijke stukken. Prik met een vork een paar gaatjes in **elk stuk deeg**. Klop een ei los en strijk met een bakkwast over het **deeg**. Bak in 12-14min goudbruin in de oven en zet apart om af te koelen.



4. Mascarpone verfijnen

Hak $\frac{1}{3}$ van de **pistaches** (of meer naar smaak) grof. Rasp de schil van de **resterende sinaasappel** en gebruik vervolgens een mes om de **sinaasappel** rondom te schillen. Verwijder hierbij ook het **witte deel** van de schil. Snijd het **vrucht vlees** in ca. 1cm grote stukken en giet **sap** dat vrijkomt in de kookpan. Meng de **mascarpone** met **1tl sinaasappelschil** en de **vanillesuiker**.



2. Fruit voorbereiden

Halveer de **passievruchten** en schep met een lepel het **vrucht vlees** in een zeef. Roer door met een vork in de zeef en vang het **sap** op in een kleine kookpan. Gooi de **zaadjes** weg.



5. Deeg halveren

Scheid indien nodig de **gebakken deegstukjes** en halveer ze horizontaal om in totaal **24 dunne rechthoeken** te maken.



3. Vruchtensap koken

Halveer **1 sinaasappel** en pers uit. Giet het **sinaasappelsap** in de kleine kookpan en breng met 3el suiker en 100ml water aan de kook. Laat het **vruchtensap** 8-10min inkoken op medium tot laag vuur tot een **siroop**.



6. Millefeuilles stapelen

Bestrijk **1 deegstukje** met $\frac{1}{2}$ el **mascarpone** en bedruip met **1tl vruchtensiroop**. Verdeel er een **paar stukjes sinaasappel** over en leg er een **nieuw deegstukje** bovenop. Herhaal tot je vier torentjes hebt met elk **6 deegstukjes**. Verdeel de **millefeuilles** over de borden, bestrooi met de **gehakte pistaches**, bestuif met **poedersuiker** en serveer.