

Millefeuille met overdaad aan fruit

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 pak filodeeg
75 gram boter (gesmolten)
1 kopje pistachenoot (fijngehakt)
500 gram aardbeien
2 bakjes braambessen
2 bakjes frambozen
200 gram mascarpone
200 gram yoghurt
bloemsuiker (of honing naar smaak)

Bereidingswijze

1. **Verdeel het filodeeg in 36 rechthoeken van ± 4 op 8 cm. Bestrijk 12 rechthoekjes heel licht met boter en bestrooi met de fijngehakte pistachenoten. Leg hierop opnieuw 12 rechthoekjes, bestrijk met boter en bestrooi met pistache. Leg hierop opnieuw 12 rechthoekjes, bestrijk met boter en bestrooi met pistache. Nu heb je 12 rechthoekjes in totaal. Leg deze naast elkaar op een bakplaat en zet ± 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Het filodeeg moet krokant gebakken zijn en niet te donker gekleurd. Laat volledig afkoelen.**

2. **Snij de helft van al het fruit in kleine stukjes en doe in een steelpannetje. Voeg een beetje bloemsuiker toe en breng aan de kook. Roer enkele minuten en giet het fruit dan door een zeef. Vang het sap op in een kom. Laat het fruit goed uitlekken. Giet het sap opnieuw in het pannetje en laat inkoken tot een stroperige vloeistof. Doe het fruit er opnieuw bij, roer en laat afkoelen.**

3. **Meng de mascarpone en de yoghurt. Breng op smaak met honing.**

4. **Maak nu de millefeuilles. Bestrijk 4 filodeegjes met mascarpone en beleg met fruit. Leg hierop filodeeg en herhaal. Werk af met een laatste laag filodeeg en schep hierop een beetje van het ingekookt fruit.**

5. **Tip: je kunt alles op voorhand klaarzetten, maar werk de millefeuilles pas af op het moment dat je gaat serveren, anders worden ze wak.**