



Millefeuille

met kastanje creme



250 gr kastanje creme
1 marron glacee gebroken
25 gr room 25%
3.75 gr gélatine poeder
19 gr water
100 gr opgeklopte room 35%
20 x 30 cm Bladerdeeg

Bak uw bladerdeeg volgens de voorschriften van de fabrikant

5 minuten voor het einde van de baktijd bestrooien met poedersuiker

laat de poedersuiker caraméliseren (let op dat de suiker niet kan verbranden

laat afkoelen en verdeel in 3 stukken

leg de gelatine blaadjes in koud water en zet opzij (12 blaadjes wegen 18 gr)

Klop de 100 gr room langzaam op tot u er puntjes in kan trekken

Breng de 100 g room aan de kook en voeg de gelatine toe.

Giet de room met gelatine op de kastanje creme

Voeg voorzichtig de 400 g slagroom toe en giet het geheel in een vorm van 20x20

Vries dit preparaat in en snijd het vervolgens in twee gelijke delen die op uw gesneden delen bladerdeeg passen .

Monteer vervolgens een laag bladerdeeg ,
een laag preparaat
een laag bladerdeeg
een laag preparaat
een laag bladerdeeg

Laat een paar minuten ontdooien en snij in gelijke delen bestrooi met extra bloedsuiker en bestrijk licht met een keukenbrander

Versier met gebroken marrons glacees