



Mille-feuille vanille

met Vita+ Havermout

Dessert Feest Vegetarisch

4 personen

Ingrediënten

- 12 zeer dunne sneden Vita+ Havermout brood
- Banketbakkersroom
 - 500 g melk
 - 200 g eigeel
 - 80 g suiker
 - 40 g maïszetmeel
 - 50 g boter
 - 1 vanillestokje
- Karamel (of gebruik 120 g kant-en-klare karamel)
 - 100 g suiker
 - 15 g water
 - 100 g verse room
- 200 g verse room

1. Maak de banketbakkersroom: snij de vanillestok in de lengte doormidden en schraap de zaadjes eruit. Voeg deze toe aan de melk. Kook de melk. Meng de eieren met de suiker. Voeg na het blancheren het maïszetmeel toe en meng opnieuw. Voeg de hete melk toe aan het mengsel van ei en zetmeel. Doe het mengsel terug in de pan en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra het mengsel kookt en voeg de boter toe. Afdekken met huishoudfolie die in contact komt met het mengsel om te bewaren.
2. Maak de karamel: doe de suiker en het water in een pan en bak op een middelmatig vuurtje tot je de gewenste kleur (karamelkleur) verkrijgt. Verwarm de room zodat deze lauw is. Als de karamel de gewenste kleur heeft, haal hem van het vuur en voeg de verwarmde room beetje bij beetje toe. Zet alles weer op het vuur en kook 3 tot 4 minuten langzaam op een middelmatig vuurtje.
3. Verwarm de oven voor op 160°C.
4. Klop de room op. Neem 350 g banketbakkersroom en meng dit met de slagroom. Bewaar in een spuitzak.



Benodigheden

- Spuitzak



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.

5. Verdeel de sneden brood over 2 borden bedekt met bakpapier. Bak 15 minuten op 160°C. Breek deze in grote stukken.
6. Spuit eerst een laagje banketbakkersroom/slagroom. Plaats hierop een stuk knapperig brood en spuit hierop nog een laagje van het mengsel. Herhaal dit meerdere keren en eindig met een torentje van het mengsel. Giet er een beetje warme karamel overheen.