

## Dessert

Millefeuille crème chibouste frambozen

## Foto



## Wie - Wanneer

Rudy en Carl – 10 september 2018

## Nodig

### Voor de frambozencremeux

- 8 g bladgelatine
- 500 ml frambozenpuree
- 150 g suiker
- 150 g eidooier
- 150 g ei
- 150 g boter

## Voor de crème chibouste

- 4 vanillestokjes
- 400 ml volle melk
- 40 g bloem
- 100 g suiker
- 80 g eidooier
- 12 g gelatine
- 300 g suiker
- 100 g eiwit

## Voor de opmaak

- 200 g frambozen
- 200 g bosbessen of aardbeien
- Poedersuiker voor bestrooien
- 2 pakjes bladerdeeg

## Extra nodig

- Diepe bak
- Plasticfolie
- Bloem om te bestuiven
- Saint Honoré-spuitmond

## Zie ook

<https://www.24kitchen.nl/recepten/millefeuille-met-creme-chibouste-en-frambozencremeux>