

Appel/braam mille feuille / Apple/blackberry mille feuille



De boodschappen

- 1 rol bladerdeeg
- poedersuiker om te bestuiven
- 2 Elstar appels
- 150 gram bramen
- zakje vanille suiker
- 5 gram kaneel
- sap van 1/2 citroen
- 50 g boter
- 300 ml slagroom
- 35 gram fijne suiker

Bij ons in de buurt groeien bramen in overvloed, in het wild. Niet alleen leuk om met de kids bramen te gaan plukken maar ook om te bedenken wat we ervan gaan maken. Deze keer maken we er tompoezen met braam&appel van. Lekker!!

Begin met het voorverwarmen van de oven op 200°C.

Was de bramen en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verdeel het bladerdeeg in 3 stukken. steek gaatjes in twee van de stukken deeg.

Bestrooi het deeg met poedersuiker.

Bak het bladerdeeg in 10-12 minuten gaar.

Kook de appels een minuut in de boter.

Voeg 45 ml water, kaneel en de vanillesuiker aan de appels toe en breng ze weer aan de kook.

Voeg de bramen en het citroensap aan de appels toe.

Laat de fruit mix nog +/- 10 minuten koken en indikken dan afkoelen en even in de ijskast opstijven.

Klop de slagroom met de suiker stijf, maak laagjes slagroom en fruit op het bladerdeeg. Herhaal dit maar dan fruit en slagroom.

Dek af met bladerdeeg en decoreer het met een tipje room en wat fruit.

Door de frisse smaak van appel en braam is dit echt heerlijk herfstgebak. Je kunt het alleen niet van te voren maken. De drie aparte delen wel maar het gebak moet last minute worden samengesteld. Anders wordt het klef door het fruitsap. Maar heb het er voor over want het gebak is heerlijk!

Appel/braam mille feuille / Apple/blackberry mille feuille



Shoppinglist

- 1 roll ready made puff pastry
- icing sugar to dust
- 2 Elstar apples
- 150 g blackberries
- bag of vanilla sugar
- 5 g cinnamon
- juice of 1/2 a lemon
- 50 g butter
- 300 ml double cream
- 35 g caster sugar

In our neighbourhood lots of blackberries grow in the wild. Not only is it fun to pick berries with the kids but also to contemplate what we will use them for. This time we make mille feuille with blackberries&apple. Yummy!!

Start with preheating the oven to 200°C.

Wash the blackberries, let them leak out on kitchen paper.

Divide the puff pastry in three pieces and make holes in 2 pieces using a fork.

Dust the pastry with icing sugar and bake it for 10-12 minutes.

Cook the apples for a minute in the butter.

Add 45 ml water, the vanilla sugar and the cinnamon and bring it to the boil again.

Add the blackberries and the lemon juice to the apples.

Thicken the apple mix in approximately 10 minutes.

Let the fruit mixture cool then place it in the fridge for a little while.

Beat the cream stiff with the sugar.

Make a layer of cream then fruit on the puff pastry, repeat this but now fruit first then cream.

End with puff pastry on top, pipe a little cream on it and top it with fruit.

Because of the fresh taste of apple and blackberry, this is a really delicious pastry in autumn. But you can not make it in advance. The three separate parts of it can be kept fine but the tarts must be assembled last minute. Otherwise they get soggy because of the juice. But it's worth the bother because the tarts are a real treat!