

# Millefeuille van mango met citroencrème en sorbet



## Ingredienten

### Voor 2 personen:

- 1 mango
- 1 kwart bosje dragon
- 1 suikersiroop

### Citroencrème:

- 150 gr Suiker
- 37 gr Water
- 1 vanillestok
- 250 gr mascarpone
- 1 limoen
- 1 citroen
- 1 bakje frambozen (verse)

### Sorbet:

- 250 ml suikerwater
- 1 limoensap
- 50 ml bloedsinaasappelpulp

### Crumble, facultatief:

- 250 gr Suiker
- 100 ml Water
- 1 zeste van drie citroenen
- 100 gr fizzy

# Bereiding

## Citroencrème :

Laat suiker en water koken met de vanillestok. Giet op de mascarpone en voeg zeste van 1 limoen en 1 citroen erbij, meng dit goed en laat opstijven.

Snij de mango in fijne sneetjes en steek rondjes uit met een rond vormpje.

Laat de suikersiroop infuseren met de dragon en voeg daar de mango aan toe

## Crumble :

Suiker en water koken, voeg de zeste en de fizzy erbij, stort uit op een grote plaat en laat afkoelen.

## Sorbet :

Voeg de opgegeven ingrediënten samen en draai af in de ijsmachine.

## Presentatie :

Maak een millfeuille torentje door laagjes te vormen met de mangoschijfjes en de citroencrème, leg er eventueel wat crumble

naast en schik daarop een quenelle van de bloedsinaasappelsorbet. Werk af met verse frambozen.