

Millefeuille met walnoten en sinaasappelmousse



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 500 gr filodeeg
- 50 gr gesmolten boter
- 100 gr gedopte walnoten
- 3 gelatineblaadjes
- 1 sinaasappel
- 250 gr yoghurt
- 60 gr Suiker
- 2 cl sinaasappellikeur (bv. Grand Marnier)
- 15 cl slagroom
- 2 el vanillesuiker
- 12 dadels
- Poedersuiker

Bereiding

Verwarm de heteluchtoven op 180°

Beleg twee bakplaten met bakpapier

Snij 24 cirkels (+/- 12 cm) uit het filodeeg. Leg deze op de bakplaten en bestrijk met boter.

Bak 10 à 15 min in de oven en laat afkoelen.

Leg de walnoten op een bakplaat, rooster even in de oven en laat afkoelen.

Gelatine in koud water laten weken.

Rasp de schil van de sinaasappel en pers het sap uit. Verwarm het sap in een pannetje en los er de uitgeknepen gelatine

in op, haal van het vuur en laat afkoelen.

Roer yoghurt, suiker, geraspte sinaasappelschil en likeur door elkaar.

Meng 3 à 4 el yoghurt met de sinaasappelgelei en spatel dit door de rest van de yoghurt.

Klop de slagroom op met de vanillesuiker en spatel door de sinaasappelyoghurt als deze net begint op te stijven.

Doe alles in een spuitzak.

Snij de dadels in reepjes, leg drie gebakken filocirkels op een bord en spuit er wat sinaasappelmousse op.

Bestrooi met geroosterde walnoten en dadels.

Leg er twee filocirkels op en beleg opnieuw.

Eindig met één filocirkel, sinaasappelmousse, walnoten en dadels

Werk af met een beetje poedersuiker.