

# Millefeuille honing

## INGREDIËNTEN 10 Stuks

- 30 cirkels bladerdeeg, afgekoeld (zie recept p.15)
- 700 g vanillepudding Imperial (zie recept p.8)
- 50 g vloeibare honing
- 150 g Inex room 40%

## BEREIDING

Meng de honing onder de afgekoelde vanillepudding en voeg er nog 100 g opgeklopte room aan toe. Vul een spuitzak met ronde spuitmond en spuit doppen op het onderste stuk bladerdeeg. Bestrijk het middelste stukje bladerdeeg aan weerszijden met honing en plaats op de pudding. Spuit er doppen op en leg er de laatste cirkel bladerdeeg bovenop. Werk af met doppen pudding en stuk bladerdeeg en sluit af met het laatste stuk. Werk de millefeuille af met toefjes slagroom, eetbare bloemetjes en cress, een bijtje en/of een stukje honingraat uit suikerwerk.

## WIST U DAT

Deze millefeuille geïnspireerd is op de traditionele, Russische honingtaart Medovik?

