Sneeuwbankjes



**Ingrediënten**

|  |  |
| --- | --- |
| Banquet d’Or® Plakken bladerdeeg 2,5 mm  Bloemsuiker  Zelfgemaakte room  Raftisnow | **Zelfgemaakte room:**  350 g Gold Cup® Special  300 g Gold Cup® Chanty  1 l melk (dubbel AA)  250 g suiker (facultatief )  3 eierdooiers |

**Bereidingswijze**

MILLEFEUILLE

1. Vernevel de plakken met water, bestrooi met suiker en rol op (verschillende groottes)
2. Laat 30 min. opstijven in de koelkast
3. Snijd de rol in schijfjes van 4 mm
4. Leg ze op een bakplaat (laat 4 cm ruimte tussen de schijfjes)
5. Leg er bakpapier en 2 bakplaten bovenop
6. Bak in een dekoven op 210°C gedurende 25 min of in een heteluchtoven op 180°C gedurende 22 à 23 min.
7. Verwijder de bakplaten en het papier
8. Bestrooi het bladerdeeg met bloemsuiker en vernevel met water
9. Karamelliseer in een dekoven op 235°C of een heteluchtoven op 220°C.

|  |  |
| --- | --- |
| ZELFGEMAAKTE ROOM   1. Kook de melk en de suiker 2. Voeg stukjes Gold Cup® Special en Chanty toe 3. Laat op een klein vuur staan op 80°C 4. Voeg losgeslagen eiderdooiers in weinig melk toe 5. Mix met een groot apparaat gedurende 7 à 10 min. 6. Laat zo vlug mogelijk afkoelen in de diepvriezer 7. Laat 24 uur rijpen | SAMENSTELLING   1. Spuit zelfgemaakte room met cacao op de gekaramelliseerde bladerdeegschijfjes 2. Leg er een tweede schijfje op en druk aan 3. Spuit opnieuw zelfgemaakte room met cacao 4. Leg er een kleiner schijfje op en werk af met raftisnow |