

Aspergetompouce



Ingredienten

- 8 plakken bladerdeeg
- 8 asperges
- 250 g mascarpone
- 250 g Melk
- 17 g custard
- 50 g Suiker
- 2 eierdooiers
- 250 g Suiker
- 500 ml Water
- 150 ml creme de cassis
- 1 ei
- beetje suiker

Bereiding

- Laat bladerdeeg ontdooien en prik er met een vork gaatjes in.
- Klop het ei en bestrijk daar de plakken bladerdeeg mee. Strooi er een beetje suiker over.
- Snijd de plakken doormidden en bak ze in een warme oven op 180 graden, zo'n 12 minuten, tot ze mooi bruin zijn. Laat ze daarna afkoelen.
- Doe het water in een pan en strooi de suiker daarin. Breng het aan de kook zodat de suiker oplost. Zorg dat er veel suiker in zit zodat het water zoet wordt. Kook de asperges beetgaar (ongeveer 10 minuten).
- Neem ze uit de pan en laat ze afkoelen. De asperges kun je makkelijk een dag van te voren maken. Bewaar ze dan in het koud geworden suikerwater en zet ze in de koelkast.
- Breng 225 ml melk aan de kook.
- Meng custard met 50 gram suiker, de eierdooiers en de rest van de melk.
- Giet de kokende melk bij de massa. Let op dat je goed roert terwijl je alles bij elkaar giet. Laat alles even doorkoken, onder voortdurend roeren totdat het dik is geworden. Laat de banketbakkersroom afkoelen.
- Meng de mascarpone met de koude banketbakkersroom. Neem niet alle room, maar meng in stappen met de mascarpone totdat je de gewenste mix hebt. Gewoon proeven. Het resultaat is een romige

vanille crème.

- Breng de crème de cassis aan de kook en bind met bindmiddel (allesbinder) zodat je siroop krijgt.
- Leg op een bord een plakje bladerdeeg. Smit op de bladerdeeg de room (met een spuitzak).
- Leg daar de in plakjes gesneden asperge op. (1 per persoon).
- Afdekken met een plakje bladerdeeg. Eventueel bestrooien met poedersuiker.
- Schenk de crème cassis siroop op het bord naast de tompouce.