

# Mille-feuille met mango en coulis van sinaasappel

## Ingrediënten:

- 2 HERTA® Bladerdegen
- 4 sinaasappelen
- 500ml room om op te kloppen
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 mango
- Zeste van 2 limoenen
- 200gr blauwe bessen
- 4 el. honing

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Snij het HERTA Bladerdeeg in 9 rechthoeken, schik op een bakplaat met bakpapier. Neem een tweede vel bakpapier en leg het boven de sneetjes bladerdeeg. Plaats nog een tweede ovenschaal bovenop het bakpapier (zo voorkomen we dat het bladerdeeg te veel gaat rijzen, we willen voor dit recept dunne krokante sneetjes). Plaats in de oven gedurende 20 à 25 minuten.
- Pers ondertussen de sinaasappelen en breng het sap in een sauspan samen met de honing aan de kook. Laat inkoken tot je een dikke saus hebt.
- Voeg de vanillesuiker toe bij de room in een grote kom. Klop de room op tot slagroom en plaats in de ijskast tot verder gebruik. Schil en snij de mango in dunne schijfjes. Neem het bladerdeeg uit de oven en laat afkoelen.
- Begin met het opbouwen van je taartje : Neem een gekoeld stukje bladerdeeg en smeer er wat slagroom op. Leg er een paar sneetjes mango op en rasp er wat limoenschil over. Leg er nog een sneetje bladerdeeg op en herhaal de stappen. Leg er een derde sneetje op en werk af met blauwe bessen en nog wat limoenzeste. Besprenkel met de saus.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **6**