



## Dessert: bladerdeeg met fruit en ijs

### Ingrediënten voor 2 personen

2 plakjes bladerdeeg van 10 x 10 cm (die zitten per 6 in een pakje dat ik gevonden heb bij de Delhaize)

1 stuk fruit (mandarijntje, peer of 2 pruimen, abrikoos... naargelang het seizoen)

1 eigeel

amandelschilfers

4 koffielepels confituur, gelijk aan het fruit (mandarijntje/sinaasappelconfituur, pruimen/pruimenconfituur,...)

Marsepein

Poedersuiker

Eventueel vanille ijs...

### Bereiding

Voor de bereiding van vandaag nemen we mandarijntjes. Pel het mandarijntje en maak de partjes los. Ontdoe ze van de witte velletjes. Eventueel pitjes verwijderen.

De 2 velletjes bladerdeeg besmeren met de sinaasappelconfituur. Niet tegen de randen smeren!

Verkruimel de marsepein er op en let er daar bovenop de helft van het mandarijntje

Vouw de 4 hoeken van het deeg naar elkaar toe en druk goed aan tot een gesloten pakje (de confituur mag niet ontsnappen tijdens het bakken!)

Bestrijk nu de bovenkant met het losgeklopt eigeel waaraan je een ietsepietje water hebt toegevoegd. (Doreren)

Strooi er nu nog de amandelschilfers op

Het resultaat in een VOORVERWARMDE oven van 200 ° zetten gedurende 20 minuten

Het opdienen:

Leg het gebakje op een bord en strooi er poedersuiker over.

Een bolletje vanilleijs is er heerlijk bij

Je kan ook nog wat confituur met water aanlengen en verwarmen. Dit kan je gebruiken als extra sausje...

Smakelijk

Extra opmerkingen:

Je kan het gebakje op voorhand maken en bij gebruik even in de oven opwarmen. Niet in de microgolfoven, want dan wordt het deeg plat!!!

Dit recept kan ook gemakkelijk met kinderen gemaakt worden. Ze hoeven je maar na te doen...