



# JEZUIËTEN MET ... AMANDELEN

*DESSERT*

**Bereiding** : 45 min

**Baktijd** : 20 min

**Ingrediënten ( 6 personen ) :**

- 6 eieren
- 200 g suiker
- 2 porties bladerdeeg
- extract van bittere amandelen
- 1/2 l melk
- 100 g zachte boter
- bloem
- maïzena
- 100 g gemalen amandelen
- enkele druppels citroensap
- 1 pakje amandelschilfers
- poedersuiker

**Bereiding :**

*De crème pâtissière klaarmaken:*

Melk aan de kook brengen, 4 eierdooiers eronder mengen (2 porties eiwit bewaren voor het glazuur), en ook 100 g suiker tot het geheel licht van kleur wordt.

Drie soeplepels bloem en drie soeplepels maïzena toevoegen.

Wat melk eronder heen mengen en op een zacht vuurtje zetten, totdat de crème dik wordt.

*De amandelcrème klaarmaken :*

Zachte boter bereiden, het amandelpoeder toevoegen, alsook 100 g suiker en het extract van bittere amandelen.

*Het glazuur bereiden:*

De twee eiwitten mengen en poedersuiker toevoegen totdat het dik wordt. Vervolgens enkele druppeltjes citroen toevoegen en wat bloem, om het geheel verder te verdikken.

**Afwerking :**

Het bladerdeeg in 6 stukken snijden (de twee porties deeg samen geven 12 porties, voldoende voor 6 jezuïeten)

De crème pâtissière en de amandelcrème vermengen, het geheel uitspreiden over 6 porties bladerdeeg, en elk taartje vervolgens bedekken met nog een stuk bladerdeeg. Er voor zorgen dat elke taartje (jesuïet) goed gesloten is.

Een beetje glazuur aanbrengen, de amandelschilfers aanbrengen en nog een beetje glazuur erboven op zodanig dat het bovenste deel er mooi uitziet.

20/25 minuten in de oven op 200 graden Celsius. Eruit halen als ze goudkleurig zijn.