**[Crousti Party](http://tupperjoyce.blogspot.com/2011/05/crousti-party.html)**

[](http://1.bp.blogspot.com/-TvFemZTVZc0/Tb0ZJg4PUlI/AAAAAAAAABo/TAs7qk0k-c0/s1600/crousty+party.JPG)voor ongeveer 4 à 5 croustis = 1 rol bladerdeeg

**Werkwijze:**

Oven voorverwarmen op 180°C, rooster uithalen

Vulling klaarmaken

Deeg uitrollen op deegblad

Zet de Crousti Party erop en haal er met een roterende beweging deegrondjes uit.

Leg het cirkeltje deeg op de Crousti Party.

Bestrijk met de patisserieborstel een halve rand met water (om ze beter te laten dicht kleven)

Vul met ongeveer 25ml vulling = grootste maatje van de 3-in-1 maatlepel

Neem de handvatten van de Crousti vast en sluit hem door hem dicht te plooien en gedurende 5 sec goed aan te duwen.

Bestrijk met de patisserieborstel de bovenkant van de flap met eigeel

Om verschillende vullingen aan te tonen kan je op het eigeel maanzaadjes, sesamzaadjes, kruiden, amandelschilfers, grove suiker, … strooien.

Leg het multiflex deegblad op het rooster, de flapjes erop en laat ze 15 à 20min goudbruin bakken

**zoet :**

·         1 klein doosje mascarponé met wat abrikozenconfituur gemengd

·         enkele schijfjes banaan ( eiersnijder ) met wat chocoladeparels gemengd

·         appel met tasty mix of kaneel

·         oosterse appelvulling : 1 appel, 10 ml suiker, 30 ml rozijnen, kaneel, sap van een     
           halve citroen en wat zeste van citroen aanstoven in een klontje boter

**hartig :**

·         geitenkaas met honing en appeltjes

·         gerookte zalm gevuld met boursin cuisine méditerranée

·         roerbakeitje met fijne groentjes

·         gemalen feta met oregano

·         afgekoelde vol au vent vulling

            \*         afgekoelde kaassaus met ham of garnaaltj