Erdbeer-Mille-Feuille mit weißer Schokolade

Ein unwiderstehlicher Anblick und ein unvergleichlicher Genuss! Rezept für die exquisite Erdbeer-Mille-Feuille mit weißer Schokolade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	Zucker (für die Arbeitsfläche)
350 g	Blätterteig (fertigen)
1 EL	Zucker (zum Bestreuen des Teigs)
300 ml	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote
4 EL	Zucker (für die Creme)
650 g	Erdbeeren
1 Bund	Basilikum
0.5 Stk.	Zitronen
50 g	Schokolade (weiße)

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Mille-Feuille mit weißer Schokolade zunächst den fertigen Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Backpapier mit Zucker bestreuen.

2. Eine Arbeitsfläche bemehlen und mit etwas Zucker bestreuen. Den Teig auslegen und rechteckig ausrollen (Größe 30 x 28 Zentimeter), dann mit Hilfe des Teigrollers auf das Backblech setzen. Den Teig mit Zucker bestreuen und mit einem Stück Backpapier abdecken. Darauf einen hitzefesten Topf oder dergleichen stellen, um das Backpapier zu beschweren. Zirka 25 bis 30 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Die Füllung zubereiten: Das Schlagobers mit drei Esslöffeln Zucker in eine Schüssel füllen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark mit einem Löffel herauskratzen und ebenfalls in die Schüssel geben. Die Zutaten leicht aufschlagen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht.

4. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, Blätter abzupfen sehr fein hacken. Erdbeeren, Basilikum und Zitronenschale unter die Creme ziehen. Die Creme für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Den abgekühlten Blätterteig an den Rändern begradigen, anschließend in drei exakt gleich große Rechtecke schneiden. Eines der Rechtecke mit der Hälfte der Creme bestreichen, darüber die Hälfte der Erdbeeren auflegen. Mit einem Löffel leicht andrücken.

6. Anschließend das zweite Rechteck auflegen, wiederum leicht andrücken. Die Hälfte der weißen Schokolade darüber reiben, die restliche Creme verteilen und das letzte Blätterteigstück auflegen, andrücken.

7. Mit einem Teigspatel zunächst die herausgequollene Creme abnehmen, anschließend gleichmäßig auf den Rändern verstreichen. Den Rest der geriebenen Schokolade auf den Rändern verteilen. Die Mille-Feuille vorsichtig in sechs Stücke teilen und servieren.

Tipp

Anstatt die Erdbeer-Mille-Feuille mit weißer Schokolade zuzubereiten, kann man auch andere Schokoladensorten oder gehackte Nüsse verwenden.