

Mille-feuille mit Beeren

Das Rezept für Mille-feuille mit Beeren stammt aus der französischen Küche. Das cremige Dessert mit geschichtetem Blätterteig schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

für die Creme

250 g	Schlagobers
80 g	Weißer Schokolade
1 TL	Vanillepaste
80 g	Mascarpone

für die Teigplatten

1 Packung	Blätterteig (ca. 300 g)
	Staubzucker

für die Dekoration

250 g	Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, etc.)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für eine **Mille-feuille mit Beeren** am Vortag die Vanillecreme zubereiten, indem du weiße Schokolade grob hackst und in einem hohen Gefäß gibst. Das Schlagobers in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Über die gehackte Schokolade gießen und kurz stehen lassen. Vanillepaste und Mascarpone hinzufügen und alles kurz mit einem Pürierstab mixen. Abdecken und mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Rechtecke zirka 12x6 cm ausschneiden und mit Staubzucker bestäuben und auf das Backblech legen. Mit Backpapier abdecken und einem zweiten Backblech abdecken und für 18-20 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen.
4. Die Vanillecreme kurz aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen. Abschließend eine Blätterteigplatte mit Staubzucker bestäuben und Cremetupfen aufspritzen. Abwechselnd Beeren zwischen die Tupfen setzen und eine zweite Platte daraufsetzen. Wiederholen und mit einer letzten Blätterteigschicht abschließen. Nach Belieben mit Creme und/oder Beeren dekorieren.

Tipp