

# Edles Fuillitèe von Waldbeeren auf eigenem Fruchtmark

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

„Herrlich französisch“ und garnicht so schwer zu machen.

## Zutaten

- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Milch
- 4 Eier
- 250 g T.K. - Blätterteig
- 5 g Gelatine
- 1 Vanillestange
- 50 g Zucker
- 2 cl Grand Marnier
- Etwas Aprikosen Konfitüre
- Frische, vollreife Beeren wie: Waldhimbeeren oder Himbeeren, Walderdbeeren oder Erdbeeren, Blaubeeren, Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren etc. nach Saison und Marktlage.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

### Schritt2

Zunächst den Fertigblätterteig noch etwas dünner ausrollen und in

### Schritt3

5 x10 cm große Stücke schneiden. Nach Herstellerangabe backen, auskühlen.

#### **Schritt4**

Die Waldbeeren zupfen, die "Schönsten" für die Garnitur, die weniger "Schönen" für das Fruchtmark.

#### **Schritt5**

Der Crème:

#### **Schritt6**

Die Eigelbe, Zucker und das Mark der Vanillestange auf einem Wasserbad heiß aufschlagen. Die kochende Milch dazugeben, alles bis zur „Rose“ erhitzen, ohne Kochen zu lassen. (Kochlöffeltest)

#### **Schritt7**

Die 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine hinzugeben,

#### **Schritt8**

erkalten lassen. Vor dem „Festwerden - Anziehen“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und in einen Spritzbeutel geben.

#### **Schritt9**

Aufbau des Feuilletés:

#### **Schritt10**

Die gebackenen Blätterteig Platten streiche ich leicht mit etwas erwärmter Aprikosen Konfitüre ein und schneide sie dann „auf Größe“.

#### **Schritt11**

Nun setze ich das Dessert „Sandwich - ähnlich“ zusammen.

#### **Schritt12**

Den Vanillecreme spritzt man als erste Schicht auf den portionierten Blätterteig und garniert mit einigen Früchten.

#### **Schritt13**

Nun folgt eine weitere Schicht der Creme, zuletzt wiederum der Blätterteig.

#### **Schritt14**

Herstellung des Fruchtmarks:

#### **Schritt15**

Die übrigen Waldbeeren ggf. zuckern und mit Grand Marnier tränken, fein mixen, ev. durch ein Küchensieb streichen und mit etwas "Sahnesteif" sämig binden..

## **Schritt16**

.

## **Schritt17**

Anrichtevorschlag :

## **Schritt18**

Die Teller mit dem Fruchtpuree „ausgespiegeln“, die restlichen Früchte dekorativ verteilt.

## **Schritt19**

Das „Waldbeeren - Feuilletée “ mit Puderzucker bestreuen und in die Tellermitte setzen.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** beeren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edles-feuilletee-von-waldbeeren-auf-eigenem-fruchtmark/>