

Edles Feuilleté 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 Fruchtpurée „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/>