

Krokant-Mille feuille, mit frischen Vanille-Erdbeeren

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 60m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 2:000 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '60m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein Dessert aus der Sterneküche, „herrlich französisch“ unübertroffen köstlich

Zutaten

- (5-6 Personen)
- Fertig-Blätterteig für 1 Backblech
- 600g vollreife, geputzte Erdbeeren
- 2 ausgekrazte Vanillestangen
- 3 Eigelbe
- 150 ml flüssige Sahne
- 100 ml geschlagene Sahne
- 2 Blatt eingeweichte Gelatine
- Saft einer ½ Zitrone
- Etwas Puderzucker zum karamellisieren des Blätterteigs
- 40 g Zucker für die Erdbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Blätterteig:

Schritt2

Den Fertig-Blätterteig noch etwas dünner nachrollen, so dünn als möglich und auf ein gemehltes Backblech legen.

Schritt3

Gleichmäßig einstechen, mit einer Lage Backtrennpapier belegen und ein zweites Backblech

„bündig“ darüber geben.

Schritt4

Für 15 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben, danach das Backblech und Papier entfernen und weitere 5 min. zu Ende backen.

Schritt5

Nunmehr sollte man einen besonders dünnen, krossen Boden erhalten haben.

Schritt6

Etwas auskühlen lassen, runde Plättchen mit ca. 8-10 cm Durchmesser ausstechen und mit Puderzucker „einstäuben“.

Schritt7

Unter den Grillschlangen des Backofens bei maximaler Oberhitze in der obersten Schiene goldgelb karamellisieren.

Schritt8

Dabei stehen bleiben und die Augen im Backofen haben.

Schritt9

Der Vanille Crème .

Schritt10

Die Sahne mit dem Mark einer Vanillestange erhitzen, den Zucker und die Eigelbe auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut „ausgegart“ sind.

Schritt11

Die in Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, zu den Eiern und der heißen Sahne geben, verrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt12

Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt13

1 Stunde kalt stellen und dann in einen Spritzbeutel geben.

Schritt14

Die Erdbeeren:

Schritt15

5-6 besonders schöne Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Schritt16

5-6 weniger schöne mit etwas Zucker pürieren und das Mark einer Vanillestange und mit etwas „Sahnesteif“ sämig“ binden.

Schritt17

Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit dem Püree anmachen.

Schritt18

Der Aufbau, Fertigstellung des „Mille feuille“:

Schritt19

Auf den ersten Boden etwas von dem Vanillecreme geben / spritzen und 3-4 Erdbeerscheiben verteilen, etwas andrücken.

Schritt20

Es folgt ein zweiter Boden; Vorgang wiederholen, bis ein doppelstöckiger Turm entstanden ist.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Den oberen und letzten Boden mit Puderzucker einstäuben und in die Mitte eines großen, dekorativen Desserttellers setzen.

Schritt23

Die Vanilleerdbeeren drum herum verteilen und mit einem Minze-Blättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** edel, einfach gemacht, erdbeeren, leicht, ostern, saisonal, sterneküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/krokant-mille-feuille-mit-frischen-vanille-erdbeeren/>