

Mille - Feuillè mit dreierlei Schokolade und Himbeermark

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

„Herrlich französisch“ , aus der Sterneküche, für den besonderen Anlass

Zutaten

- Für die Mille-Feuillè:
- 300g T. K. Blätterteig aus dem Supermarkt
- Etwas Mehl zum Ausrollen
- Etwas Staubzucker zum Karamellisieren
- Für die drei Schokoladenmousse:
- 45 g weiße Schokolade (Mit Orangenlikör)
- 40 g Vollmilch-Schokolade
- 40 g Bitter-Schokolade (Mit Rum)
- 30 g Eiweiß, steif geschlagen
- 25 g Zucker
- 150 g geschlagene Sahne
- 2 TL milden Rum
- 2 Tl Orangenlikör
- Für das Himbeermark:
- 200 - 250 g frische oder T. K. Himbeeren
- Etwas Staubzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt2

:

Schritt3

Die dünnen, karamellisierten Blätterteigböden:

Schritt4

Den Fertig - Blätterteig auf max. 1,5 mm "dünner ausrollen" und auf einen Backblech mit Bachtrennpapier legen. Mit einem weiteren Bachtrennpapier und einem weiteren Backblech abdecken, beschweren. Im vorgeheizten Heißluftofen bei 160° C für ca.25 min. hellbraun backen.

Schritt5

Aus dem Ofen nehmen, sofort mit Staubzucker bestreuen, bei starker Oberhitze, oder unter den Grillschlangen, goldgelb 1 - 2 min.

Schritt6

karamellisieren. Mit einem Teigrad in 8 x 8 cm große Rechtecke schneiden, auskühlen lassen.

Schritt7

Schritt8

Das Himbeermark:

Schritt9

Die Himbeeren mit dem Staubzucker fein pürieren, ev. wegen der Kerne durch ein Küchensieb drücken. Mit einem Tl Sahnesteif sämig binden; verhindert das Absetzen.

Schritt10

Das Schokoladenmousse:

Schritt11

Die verschiedenen Schokoladen getrennt auf ca. 35° C schmelzen (Wasserbad oder auch in der Mikrowelle)

Schritt12

Dn Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau) zur weißen Schokolade geben, den Rum zur Schwarzen.

Schritt13

Etwas auskühlen lassen und in der Zwischenzeit das Eiweiß und die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.

Schritt14

Gleichmäßig unter die drei Schokoladensorten verteilen; auskühlen, anziehen lassen und in Spritzbeuteln verteilen.

Schritt15

Der Aufbau meines Mille-Feuillè mit dreierlei Schokolade:

Schritt16

Für die Portionen benötigt man jeweils 4 hauchdünne, karamellisierte Blätterteig - Rechtecke.

Schritt17

Der erste Boden wird mit schwarzem Schokoladenmousse ausgespritzt, dann folgt einer weiterer Boden der mit weißem Mousse.

Schritt18

Zuletzt ein weiterer mit Braunem, den Abschluss / Deckel bildet ein vierter, besonders schöner Boden.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Einen großen, dekorativen Dessertteller zunächst dünn mit Himbeermark „auspiegeln“. Im Abstand von 2 cm kleine Sahnekleckse rund herum geben. Mit einem Zahnstocher einmal durch die Sahnekleckse fahren, die dann tolle, kleine Herzen bilden.

Schritt21

Das Mille-Feuillè in die Mitte setzen und ev. noch mit einem grünen Melisseblättchen garnieren

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach gemacht, für den besonderen anlass, köstlich, sterneküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mille-feuille-mit-dreierlei-schokolade-und-himbeermark/>