



Mille Feuille von Valrhona - Schokolade mit Vanillesahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein tolles Dessert aus der „Sterneküche“, hier einfach dargestellt und nachvollziehbar

Zutaten

- Für die Mousse:
- 250 g Valrhona - Kuvertüre (Französische Edelkuvertüre)
- Mark 1 Vanillestange
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 0,1 l Milch
- 0,25 l geschlagene Sahne
- Für die Schoko-Blättchen:
- 200 g Valrhona - Kuvertüre
- Für die Vanille-Sahne:
- 0,2 l geschlagene Sahne
- 50 g Zucker
- Für die Vanille-Sahne:
- 0,2 l geschlagene Sahne
- 30 g Zucker
- Mark einer Vanillestange

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schoko-Blättchen:

Schritt2

Zunächst die Kuvertüre auf einem Wasserbad auf ca.36° C schmelzen.

Schritt3

(Ev. mit Thermometer, falls vorhanden, sonst an die Lippen halten)

Schritt4

Das flache Kuchenblech mit Backtrennpapier auslegen und die weiche Kuvertüre verstreichen, kurz anziehen lassen.

Schritt5

Ein 2. Backpapier darüber legen und mit der Teigrolle gleichmäßig ausrollen, so dass eine sehr dünne Schokoplatte entsteht.

Schritt6

Wenn die Schokolade beginnt fest zu werden, 10 x 10 cm große Plättchen vor schneiden.

Schritt7

Ist die Masse gänzlich ausgekühlt, können so sehr leicht die einzelnen Plättchen heraus geschnitten werden.

Schritt8

Die Mousse:

Schritt9

Zunächst die Kuvertüre bei auf 70° C auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt10

Das Eigelb mit der heißen Milch 5 - 6 min. auf dem Wasserbad cremig aufschlagen, ausgaren und zur Kuvertüre geben.

Schritt11

1 - 2 min. weiter schlagen, bis sich alles gut verbunden hat.

Schritt12

Abkühlen lassen und zunächst die geschlagene Sahne locker unterheben, dann folgt das steif geschlagene Eiweiß; alles in einen Spritzbeutel geben.

Schritt13

Die Vanillesahne:

Schritt14

Die Sahne steif schlagen, den Zucker und das Vanillemark dazu geben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Auf eine schönen Dessertteller das erste Schokoblättchen setzen und darüber die erste Schicht Schoko - Mousse spritzen.

Schritt17

Den Vorgang 2 - mal wiederholen, bis ein dekoratives Türmchen entstanden ist. Auf die oberste Schicht die Vanillesahne geben und noch etwas drum herum verteilen.

Schritt18

Gern garniere ich mit einigen weißen Schoko - Spänen oder gehackten Pistazien.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** vanillesahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mille-feuille-von-valrhona-schokolade-mit-vanillesahne/>