



# 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/>