

# 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/>