



# 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/>