

Mille Feuille mit Erdbeersorbet

MILLE FEUILLE



Zutaten

Für den Blätterteig

- 1 Blätterteigplatte, ca. 300 g

Für die Vanillecreme

- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 Vanillestange
- 75 g Zucker
- 1 Abrieb einer ungespritzten Zitrone
- 5 Eigelb
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (à 37 g)

Außerdem

- 50 g gehackte Pistazien
- 250 g heimische Beeren
- 1 Backblech
- 1 runder Ausstecher, Ø 7 cm
- 1 Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle
- Fett für das Backblech

Am Vortag die Vanillecreme wie folgt zubereiten:

Milch mit Sahne, Vanillemark, Zitronenabrieb und Zucker in einem Topf aufkochen.

Die Eigelbe und das Puddingpulver in einer Schüssel verrühren.

Ohne Unterbrechung die kochende Milchmischung in die Eigelb-Mischung einrühren.

Unter ständigem Rühren die Masse anschließend in den Kochtopf geben und aufkochen lassen, bis sie angedickt ist.

Anschließend die Creme über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag mit dem Stabmixer fein mixen.

Für den Blätterteig den Ofen auf 210°C Umluft vorheizen. Aus der Blätterteigplatte 4 Kreise à 7cm ausstechen und auf ein gefettetes Blech setzen. Anschließend ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.

Inzwischen die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. Die abgekühlten Blätterteigkreise halbieren, beide Hälften mit Vanillecremepunkten füllen und aufeinandersetzen. Im letzten Schritt die obere Hälfte mit den Beeren, den gehackten Pistazien und dem Sorbet dekorieren.



Mille Feuille mit Erdbeersorbet

ERDBEERSORBET

Zutaten

- 150g Zucker
- 150ml heißes Wasser
- 700g Erdbeeren
- 30g Puderzucker
- Zitronensaft, optional

Aus Zucker und Wasser einen Sirup kochen und abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und kleinschneiden. Dann in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern.

Um die Kernchen zu entfernen die Masse durch ein Sieb streichen und anschließend Puderzucker hinzugeben. Den Zuckersirup zu den pürierten Erdbeeren geben und alles gut verrühren. Je nach Geschmack mit Zitronensaft abschmecken.

Die Masse in eine flache Form geben und für ca. 4 Std. in den Gefrierschrank stellen.

Die Masse alle 20 Minuten von außen nach innen rühren, bis das komplette Sorbet gefroren ist.