Mille Feuille mit Tonkabohnencreme

70—90 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Tonkabohnencreme

250 ml	Milch
250 ml	Schlagobers
60 g	Eigelb (Eigelb von ca. 3 Bio Eiern)
80 g	Kristallzucker, fein
25 g	Maisstärke
20 g	Tonkabohnenzucker
1 TL	Agar Agar

Für den Blätterteig

1 Pkg.	Blätterteig aus dem Kühlregal
30 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Creme Milch mit Zucker, Tonkabohnenzucker und Agar-Agar aufkochen und 2 Minuten stark sprudelnd kochen lassen. Maisstärke mit Eigelb und 3 EL der heißen Flüssigkeit glattrühren. Die Mischung in die aufgekochte Flüssigkeit einrühren und kurz weiter erhitzen (nicht kochen), bis eine puddingähnliche Konsistenz entsteht. Topf vom Herd nehmen und während des Abkühlens gelegentlich umrühren.
3. Den Blätterteig ausrollen und in 12 längliche Rechtecke schneiden. Ein mit Backpapier bedecktes Backblech mit der Hälfte des Staubzuckers bestreuen und die Teigstücke darauflegen. Mit dem restlichen Staubzucker bestreuen und mit einem weiteren Backpapier und Backblech bedecken.
4. Im Backrohr auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Backofen nehmen und den Teig vom Backblech nehmen. Mindestens 15 Minuten auskühlen lassen.

TIPP: Der Blätterteig kann bereits ein paar Tage zuvor gebacken werden. Mit Creme gefüllt, halten sich die Schnitten bis zum nächsten Tag.

5. Für die Creme das Schlagobers in einer kalten Schüssel steifschlagen. Tonkabohnencreme nochmals durchrühren und Schlagobers unterheben. Alles in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle geben.
6. Auf die Hälfte der ausgekühlten Blätterteigstücke die Hälfte der Creme tupfenförmig aufspritzen. Jeweils ein weiteres Blätterteigstück passgenau daraufsetzen. Die restliche Creme dekorativ darauf verteilen und mit gemischten Beeren und getrockneten Blütenblättern beliebig dekorieren.