Mille Feuille s kremom od vanilije

70—90 Min

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

za kremu od vanilije:

250 ml	Mlijeka
250 ml	Vrhnja za šlag
60 g	Žumanjka (3 jaja)
80 g	Šećera
25 g	Kukuruznog škroba
20 g	Bourbon Vanilin Šećer
1 žličica	Agartin

Za lisnato tijesto:

1 pakiranje	Lisnatog tijesta
30 g	Šećera u prahu

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 220 °C.
2. Za kremu zakuhajte mlijeko, šećer, burbon vanilin šećer i agartinu te kuhajte 2 minute. Pomiješajte kukuruzni škrob sa žumanjcima i 3 žlice vrućeg mlijeka i miješajte dok smjesa ne postane glatka. Zatim smjesu kukuruznog škroba umiješajte u prokuhanim mlijekom i nastavite kratko zagrijavati (ne kuhati) dok ne dobije gustoću pudinga. Maknite posudu s vatre i povremeno miješajte dok se hladi.
3. Lisnato tijesto razmotajte i izrežite na 12 pravokutnika. Polovicom šećera u prahu pospite lim za pečenje prekriven papirom za pečenje i na njega stavite komade tijesta. Tijesto pospite preostalim šećerom u prahu i prekrijte drugim papirom za pečenje i tepsijom.
4. Pecite na srednjoj rešetki pećnice 12-15 minuta dok ne porumene. Zatim izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi barem 15 minuta.

SAVJET: Lisnato tijesto se može peći nekoliko dana unaprijed.

5. Za kremu, u hladnoj zdjeli umutite čvrsti šlag. Kremu od vanilije još jednom promiješajte i umiješajte šlag. Stavite sve u vrećicu za pečenje s nastavkom srednje veličine.
6. Na polovicu ohlađenih lisnatih tijesta premažite pola kreme. Na svaki stavite još jedan komad lisnatog tijesta. Preostalu kremu premažite po vrhu i ukrasite po želji bobičastim voćem i suhim laticama cvijeća.