

Mille Feuille s vanilkovým krémom

70—90 Min

Príprava

1 Predhrejte rúru na 220 °C (horný/spodný ohrev).

2 Na prípravu krému priveďte mlieko, cukor, vanilkový cukor Bourbon a agar-agar do varu a varte 2 minúty. Zmiešajte kukuričný škrob s vaječnými žĺtkami a 3 polievkovými lyžicami horúcej mliečnej zmesi a vymiešajte do hladka. Potom do prevareného mlieka vmiešajte zmes kukuričného škrobu a krátko ďalej zohrievajte (bez varenia), kým nezíska pudingovú konzistenciu. Zložte hrniec zo sporáku a občas premiešajte, kým sa neochladí.

3 Rozložte lístkové cesto a nakrájajte ho na 12 obdĺžnikov. Plech s papierom na pečenie posypte polovicou práškového cukru a poukladajte naň kúsky cesta. Cesto posypte zvyšným práškovým cukrom a prikryte ďalším kusom papiera na pečenie a plechom.

4 Pečte na strednej mriežke rúry 12 – 15 minút do zlatista. Potom vyberte z rúry a cesto vyberte z plechu na pečenie. Nechajte asi 15 minút vychladnúť.

NÁPOVEDA: Lístkové cesto môžete upiecť aj niekoľko dní vopred. Kúsky naplnené krémom vydržia do druhého dňa.

5 Na prípravu krému vyšľahajte šľahačku v studenej mise, kým nebude tuhá. Vanilkový krém ešte raz premiešajte a primiešajte vyšľahanú šľahačku. Všetko umiestnite do cukrárskeho vrecka so stredne veľkou špičkou.

6 Polovicu krému vytlačte na polovicu vychladnutých kúskov lístkového cesta. Na každý položte ďalší kúsok lístkového cesta. Zvyšný krém vytlačte navrch a ozdobte rozmixovaným bobuľovým ovocím a lupienkami sušených kvetov.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

Na vanilkový krém

250 ml	Mlieko
250 ml	Šľahačka
60 g	Vaječný žĺtok (vaječné žĺtky z približne 3 organických vajec)
80 g	Kryštálový cukor, jemný
25 g	Kukuričný škrob
20 g	Vanilkový cukor Bourbon
1 ČL	Agar Agar

Na lístkové cesto

1 bal.	Hotové chladené lístkové cesto
30 g	Práškový cukor