



Съставки за 6 Порции

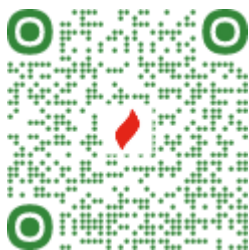
♦ = Kotányi Produkte

За ваниловия крем

250 ml	Мляко
250 ml	Бита сметана
60 g	Жълтък (около 3 яйца)
80 g	Фина кристална захар
25 g	Царевично нишесте
20 g	♦ Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	Агар-агар
	Горски плодове за декорация

За блатовете

1 пакет	Бутер тесто
30 g	Пудра захар



Милфой с Ванилов крем

⌚ 70—90 Минути



Подготовка

- 1 Загрейте фурната предварително на 220°C (горно и долно нагряване).
- 2 Пригответе крема като разбъркате в тенджера млякото, захарта, ваниловата захар и агар-агар. След като сместа заври намалете котлона и оставете да къкри около 2 минути, разбърквайки постоянно.
- 3 Разбъркайте в купа царевичното нишесте с жълтъците и 3 с.л. от млечната смес. Бъркайте докато получите хомогенна смес и изсипете в тенджерата с млякото. Намалете котлона още и бъркайте до получаването на смес с консистенцията на пудинг. Махнете от котлона и разбърквайте периодично докато сместа се охлади.
- 4 Разпокавайте бутер тестото и го нарежете на 12 равни правоъгълни парчета. Поръсете тава покрита с хартия за печене с половината пудра захар. Наредете парчетата бутер тесто в тавата. Поръсете с остатъка от пудрата захар, покрийте с парче хартия за печене и притиснете с друга тава, за да не се надува бутер тестото.
- 5 Опечете във фурната за 12-15 минути, докато получите златиста коричка. Извадете от фурната и позволете да се охлади за около 15 минути.

СЪВЕТ: Бисквитите от многолистно тесто могат да бъдат приготвени няколко дни предварително. След добавянето на крема е хубаво десерта да бъде консумиран в рамките на 24 часа.

- 6 Разбийте битата сметана хубаво и със сгъващи движения я добавете към ваниловия крем. Изсипете сместа в шприц със средно голям отвор.
- 7 Изстискайте половината крем върху половината бисквити, поставете останалите бисквити отгоре и изстискайте остатъка от крема. Наредете горски плодове или ядливи цветя по желание.