

MILLEFEUILLE HERZEN MIT HIMBEERCREME ZUM VALENTINSTAG



Für die Millefeuille habe ich den Blätterteig selbst zubereitet. Die Zubereitung an sich ist ganz einfach, du solltest dir nur etwas Zeit dafür nehmen. Blätterteig lässt sich hervorragend vorbereiten und einfrieren – so kann man auch eine große Menge auf einmal zubereiten. Millefeuille besteht aus mehreren Schichten Blätterteig und dazwischen ist eine Creme – ich habe mich für eine Himbeercreme entschieden.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

BLÄTTERTEIG

Siebe das Mehl auf die Arbeitsfläche oder auf eine Silikonunterlage. Drücke eine Mulde hinein und gib das Salz und das kalte Wasser hinein. Knete die Zutaten zu einem Teig zusammen – er darf nicht zu nass sein. Forme ihn zu einer Kugel, drücke ihn leicht flach und schneide ihn kreuzförmig ein. Stelle den Teig abgedeckt für 15 Minuten in den Kühlschrank. Lege die Butter für 15 Minuten ins Gefrierfach.

BLÄTTERTEIG:

- 250 g** Mehl
- 1** Salz
- 125 ml** Wasser (kalt)
- 250 g** Butter (eiskalt)

BLÄTTERTEIG TOUREN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 30x20 cm groß aus. Halbiere den Butterblock und schneide beide Hälften jeweils in 2 Scheiben. Lege die Butterscheiben aneinander gereiht zwischen Frischhaltefolie und rolle den Butterblock auf etwa 1 cm Stärke aus. Lege ihn nun mittig auf den Teig und schlage die Ränder – wie ein Briefumschlag – ein und rolle einmal vorsichtig darüber. Stelle den Teigblock eingepackt für 20 Minuten in den Kühlschrank oder für 10 Minuten ins Gefrierfach.

ODER:

- 2** Blätterteig

Rolle den Teig längs aus, schlage 1/3 bis zur Mitte und dann das andere Drittel darüber. Stelle den Teig erneut kühl. Rolle den Teig nun in die andere Richtung aus, schlage ihn wie oben beschrieben zusammen, stelle ihn wieder kühl und wiederhole den „Tour“-Vorgang etwa 5-6 Mal.

HIMBEERCREME:

- 200 g** Himbeeren (TK)
- 50 g** Gelierzucker
- 300 g** Sahne
- 10 TL** San-apart
- 250 g** Quark
- 1 TL** Vanilleextrakt

Rolle den Teig schließlich etwa 3-4 mm dünn aus, stich nach Belieben Herzen aus und lege die Herzen auf ein Backblech. Bestreue sie mit Zucker und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 175°C O/U für etwa 10 Minuten. Lege dann ein zweites Blech zum Beschweren obendrauf und backe die Herzen in 8-10 Minuten goldbraun fertig. Lasse sie danach abkühlen.

DEKO:

- 20** Himbeeren (frisch oder TK)
- 50 g** Pistazien (gehackt)
- Glitzerschnee



Alternativ können die Herzen aus fertigem Blätterteig ausgestochen werden – dieser muss nicht ausgerollt werden.

HIMBEERCREME

Verrühre die Himbeeren mit dem Gelierzucker in einem Topf und lasse sie auf dem Herd aufkochen. Koche die Marmelade dann für etwa 4 Minuten und passiere sie dann durch ein Haarsieb, um die Kerne zu entfernen. Lasse das Fruchtmarmelade abkühlen.

Rühre nun den Quark, die Sahne, das Sanapart und Vanilleextrakt ein und schlage die



MILLEFEUILLE HERZEN MIT HIMBEERCREME ZUM VALENTINSTAG

Creme steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle und spritze nun Tupfen auf die abgekühlten Herzen. Bedecke ein Herz jeweils mit einem zweiten, setze einen weiteren Tupfen obendrauf und dekoriere das Millefeuille mit süßem Schnee oder Glitzerschnee, einer Himbeere und gehackten Pistazien.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally!