

Fahéjkrémes mille feuille

Kb. 6 darab



Nehéz

max. 40 perc


A tésztához:

2 csomag Dr. Oetker Leveles tészta

A töltelékhez:

1 tasak Dr. Oetker Házi Krémes krém

1 kávéskanál őrölt fahéj

800 ml hideg tej

A díszítéshez:

porcukor

őrölt fahéj

1 Előkészítés:

A leveles tésztát kivesszük a hűtőből, és szobahőmérsékleten pihentetjük 10-15 perccel. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Tészta: A leveles tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, a papírral együtt tepsire (kb. 30x40 cm) helyezük. Tetejére egy másik sütőpapírt borítunk, erre pedig nehezezként egy másik sütőlemezt helyezünk. A tésztát a nehezezzel együtt az előmelegített sütő középső részébe toljuk, és megsütjük.

Alsó és felső sütés: Kb. 180°C ((előmelegítve))

Légkeveréses: Kb. 160°C ((előmelegítve))

Tepsi pozíciója: Középre

sütés: Kb. 12 - 15 Perc

Ezt követően eltávolítjuk a felső sütőlemezt és a sütőpapírt, majd további 2-3 perc alatt aranybarnára sütjük a leveles tésztát. Megvárjuk, hogy teljesen kihűljön, majd 12 darab téglalap alakú formára vágjuk. Hasonlóan járunk el a másik csomag leveles tésztával is, így összesen 24 db téglalap alakú formánk lesz.

Töltelék: A kimért tejet és az őrölt fahéjat egy magas falú keverőedénybe tesszük, majd a krémport is hozzáadjuk, végül – a csomagoláson leírtak szerint – konyhai robotgéppel (habverő) kb. 3 perc alatt krémes állagúra keverjük. A krémet sima csöves habzsákba töltjük. Egy süteményhez 4 kis lapot használunk fel. Az első lapra kisebb halmokat (kb. 18 db) nyomunk a krémből, majd ráhelyezzük a következő lapot. Tovább rétegezzük a többi krémmel és leveles lapokkal. A legfelső lapra már nem teszünk a krémből.

Díszítés: A mille feuille-t fahéjjal elkevert porcukorral megszórva tálaljuk.

A Mesterkonyha tippje

- Ízlés szerint fahéj helyett két evőkanál kakaót is tehetünk a töltelékhez.