

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



Millefeuille Herzen
mit Himbeercreme zum Valentinstag



Zutaten

Blätterteig:

250 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml kaltes Wasser
250 g eiskalte Butter
Oder:
2 Rollen Blätterteig

Himbeercreme:

200 g Himbeeren (TK)
50 g Gelierzucker (3:1)
300 g Sahne
10 TL San-apart
250 g Quark
1 TL Vanilleextrakt

Deko:

20 Himbeeren
50 g gehackte Pistazien
auf Wunsch Puderzucker
zum Bestreuen



20 Herzen 45 Min. 1 Std. 20 Min.

Für die Millefeuille hat Sally den Blätterteig selbst zubereitet. Die Zubereitung an sich ist ganz einfach, man sollte sich 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 – Sally hat sich für eine Himbeercreme entschieden.

1 Blätterteig

Das Mehl auf die Arbeitsfläche oder eine Silikonunterlage sieben. Eine Mulde hinein drücken, das Salz und das kalte Wasser hineingeben und zu einem Teig kneten – dieser darf nicht zu nass sein. Eine Kugel daraus formen, leicht flach drücken und kreuzförmig einschneiden. Im Kühlschrank abgedeckt für 15 Minuten ruhen lassen. Die Butter für 15 Minuten ins Gefrierfach legen.

2 Blätterteig touren

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 30x20 cm groß ausrollen. Den Butterblock halbieren und beide Hälften jeweils in 2 Scheiben schneiden. Die Butterscheiben aneinander gereiht zwischen Frischhaltefolie legen und auf etwa 1 cm Stärke ausrollen. Die Butterplatte nun mittig auf den Teig legen und die Ränder – wie ein Briefumschlag – einschlagen und noch einmal vorsichtig darüber rollen. Den Teigblock eingepackt für 20 Minuten in den Kühlschrank oder für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. Den Teig längs ausrollen, 1/3 bis zur Mitte und das andere Drittel darüber einschlagen. Den Teig erneut kühl stellen. Nun den Teig in die andere Richtung ausrollen, erneut wie oben beschrieben einschlagen, kühl stellen und den „Tour“-Vorgang etwa 5–6 Mal wiederholen.

Den Teig schließlich etwa 3–4 mm dünn ausrollen, nach Belieben Herzen ausstechen und die Herzen auf ein Backblech legen. Mit Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für etwa 10 Minuten backen. Ein zweites Blech zum Beschweren obendrauf legen und die Herzen in 8–10 Minuten goldbraun fertig backen. Anschließend abkühlen lassen.

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

3 Himbeercreme

Die Himbeeren mit dem Gelierzucker in einem Topf verrühren und auf dem Herd aufkochen lassen. Die Marmelade dann für etwa 4 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein Haarsieb passieren, um die Kerne zu entfernen. Das Fruchtmark abkühlen lassen. Den Quark, die Sahne, das San-apart und Vanilleextrakt einrühren und die Creme steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen und Tupfen auf die abgekühlten Herzen spritzen. Jeweils ein Herz mit einem zweiten bedecken, einen weiteren Tupfen obendrauf setzen und das Millefeuille mit süßem Schnee, einer Himbeere und gehackten Pistazien dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

