

N°3

MILLEFEUILLE MIT VANILLE-RAHM-CREME, LIMETTE UND BASILIKUM

Gerät: Backofen
Funktion: 4D Heißluft

Zutaten (für 4 Personen)

Biskuitmasse:

3 Eiweiß
150 g Mehl
100 g zerlassene Butter
100 g Zucker
einige Himbeeren

Limette-Basilikum-Konditorcreme:

500 g Milch
1 Bund Basilikum
2 Limetten
100 g Eigelb
40 g Butter
100 g Zucker
1/4 Vanilleschote
25 g Mehl Type 550
25 g Cremepulver



Zubereitung

1. Für die Konditorcreme die Vanille in die Milch geben und diese zum Kochen bringen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, Mehl zugeben und dann alles verrühren, um eine homogene Masse zu erhalten. Die Hälfte der heißen Milch zu den Eiern gießen und stetig mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Die Masse, wenn sie schön weich ist, in den Topf mit der restlichen Milch geben. Die Butter zugeben und unterrühren, frisches Basilikum hacken und untermischen.
3. Die Mischung in einem Spritzbeutel geben und für mindestens 2 Stunden kühlstellen.
4. Für die Biskuitmasse langsam Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und mit einem Rührgerät unter Zugabe von Zucker, Mehl und einer Prise Salz vermischen. Die zerlassene Butter zugeben und gut verrühren.
5. Die Masse in einen Spritzbeutel geben. Kleine Portionen dieser Masse auf ein Backpapier geben, ein zweites darüberlegen und alles mit einem Gegenstand mit ebenem Boden flachdrücken, um sie möglichst dünn hinzubekommen. 7 Minuten bei 160° in den Ofen geben.
6. Zum Anrichten einen Biskuit auf den Tellerboden legen, dann 5 Himbeeren hinzufügen und kleine Häufchen Konditorcreme aufspritzen. Den Vorgang vorsichtig wiederholen. Zum Abschluss mit einer Himbeere, einem Blatt Basilikum und etwas Puderzucker dekorieren.