

# Mille-Feuille od Vanilije i Jagoda Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 60 minuta

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Lisnato tijesto 500g
- Mlijeko 300g
- Žumanjci 60g (3 žumanjka srednje veličine)
- Šećer 60g
- Kukuruzni škrob 20g
- Glatko brašno 15g
- Vanilija u prahu
- Slatko vrhnje 150g

## Upute

1. Razvaljajte lisnato tijesto na debljinu od idealno 3mm. Stavite ga na lim za pečenje, izbodite ga vilicom i pokrijte rešetkom. Tijesto pecite na 200°C 10-15 minuta dok ne porumeni. Izvadite ga iz pećnice i ostavite da se ohladi.
2. Skuhajte slastičarsku kremu. Zagrijte mlijeko s polovinom šećera i vanilijom u prahu, a žumanjke istucite s preostalim šećerom dok ne postanu svijetli i gusti. Žumanjcima dodajte prosijano brašno i kukuruzni škrob i dobro izmiješajte. Temperirajte smjesu žumanjaka vrućim mlijekom. Dobro promiješajte, pa vratite sve natrag u lonac. Kuhajte kremu na srednje jakoj vatri stalno miješajući dok se ne zgusne, a nakon što proključa, nastavite je kuhati još 2 minute. Maknite je s vatre i prebacite u čistu posudu. Ostavite je da se ohladi.
3. Izrežite lisnato tijesto na pravokutnike veličine 5cm x 10cm.

4. Istucite ohlađenu slastičarsku kremu, a slatko vrhnje mekano istucite. Umiješajte tučeno slatko vrhnje u slastičarsku kremu. Upravo ste napraviti kremu diplomate.
5. Narežite jagode na pola.
6. Složite mille-feuille. Za svaki kolač vam treba 3 pravokutnika od lisnatog tijesta. Uzmite 2 pravokutnika i na svaki istisnite kremu diplomate, a jagode složite na kremu. Stavite jedan komad na drugi. Treći komad lisnatog tijesta pospite šećerom u prahu i stavite ga na vrh kolača.