

Millefoglie con la crema

Knusprig – cremig – fruchtig – die Riparbella-Cremeschnitte

Zutaten für 6 Personen

Früchte

je nach Saison Früchte in feine Scheiben schneiden, mit Zucker marinieren, evtl. mit einem Likör aromatisieren. Pro Person zum Beispiel ca. 1/3 Pfirsich. Erdbeeren und Aprikosen oder kurz gegarte Apfelspalten eignen sich ebenfalls gut.

Crema

30 g Puderzucker Puderzucker und Mascarpone mit einer Gabel leicht mischen,
70 g Mascarpone dann den Rahm dazugeben und alles zusammen mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine steif schlagen.

200 g Rahm/Sahne
1/2 TL Kaffeepulver dazugeben. Eventuell auch etwas ausgekratzte Vanilleschote.

Karamellisiertes Gebäck

1 fertiger Blätterteig rechteckig oder rund (für das erste Mal einen Teig in Reserve halten!).
Auslegen, die Oberfläche mit
ca. 40 g Puderzucker bestreuen (mithilfe eines kleinen Kaffeesiebes), mit einem Backpapier bedecken, mit dem Wallholz leicht andrücken/wallen und wenden.
Die zweite Seite ebenfalls mit
ca. 40 g Puderzucker bestreuen (durchs Sieb) und andrücken/auswallen.

In Plätzchen von ca. 10 x 5 cm schneiden. Die Plätzchen auf ein Backblech legen, mit Backpapier zudecken, mit einem zweiten Blech beschweren.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen. Stellen Sie den Wecker auf 15 Minuten, dann eventuell nochmals 3 Minuten, die Plätzchen sollen auf der Unterseite schön karamellisiert, aber nicht zu dunkel sein. Wenden und nochmals ca. 5 Minuten backen.

Wenn Sie sie zu früh wenden, so biegen sie sich (gibt Probleme bei der Weiterverarbeitung). Wenn Sie sie zu spät wenden... liegt der Reserveteig bereit.

Zum Auskühlen auf ein Gitter legen.

Fertigstellen Die Crema in einen Spritzbeutel füllen. Auf den Teller einen Tupf Crema geben, damit das erste Plätzchen nicht wegrutscht. Das Plätzchen mit Cremetupfern und Früchten belegen, zweites Plätzchen darauflegen, obendrauf wieder Cremetupfer und Früchte, das dritte Plätzchen und Crema. Früchte als Deko und rundherum etwas Kaffeepulver streuen als Kontrast zur Süsse des Teiges.

Oder Sie wählen ein anderes Format: Herz, Kreis und so weiter, was zusätzlichen «Abfall» bringt, den am nächsten Tag die Naschkatzen gerne übernehmen...