

Französischer Blätterteigkuchen mit Eierlikör und Kaffeecreme "Verpoorten-Mille Feuille"

Zutaten

VERPOORTEN-Eierlikör-Creme:

60 g Zucker
1 Pkg Vanillepuddingpulver
400 ml Milch
8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1/2 Pkg. Vanillezucker
1/2 Pkg. Sahnesteif
100 g Schlagsahne

Kaffee-Creme:

60 g Zucker
1 Pkg Schokoladenpuddingpulver
100 ml Espresso
8 cl Kaffeelikör
300 ml Milch
1/2 Pkg Vanillezucker
1/2 Pkg Sahnesteif
100 g Schlagsahne

Boden:

275 g Blätterteig

Glasur:

100 g Puderzucker
1 TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TI Schokoladensosse

Zubereitung

Eierlikör-Creme:

300 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. 100 ml Milch, VERPOORTEN Original Eierlikör mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Das Vanillepuddingpulver-Gemisch unter ständigem Rühren zur kochenden Milch hinzufügen. Die angedickte Creme in Schälchen füllen. Die Schälchen mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht und auskühlen lassen.

Kaffee-Creme:

Espresso und 200 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. 100 ml Milch und den Kaffeelikör mit dem Schokoladenpuddingpulver verrühren. Das Kaffee-Schokopuddingpulver-Gemisch unter ständigem Rühren zur kochenden Milch hinzufügen. Die angedickte Creme in Schälchen füllen. Die Schälchen mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht und auskühlen lassen. Danach



[Link zum Rezept: Französischer Blätterteigkuchen mit Eierlikör und Kaffeecreme "Verpoorten-Mille Feuille"](#)

Französischer Blätterteigkuchen mit Eierlikör und Kaffeecreme "Verpoorten-Mille Feuille"

Sahne mit Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Sowohl die erkaltete Eierlikörpuddingcreme als auch die erkaltete Kaffeeschokoladenpuddingcreme durch ein Sieb streichen. Die steif geschlagene Schlagsahne jeweils zur Hälfte den beiden Cremes unterheben.

Blätterteig:

Blätterteig in ca. 15 x 8 cm grosse Rechtecke schneiden. Den Blätterteig mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen nicht so stark aufgehen kann. Den Blätterteig bei 180° ca. 20 min. backen. Blätterteig auskühlen lassen. Es werden jeweils 3 Scheiben Blätterteig für beide Schichten Cremes benötigt. Auf der unteren Scheibe Blätterteig die Eierlikör-Creme verteilen. Darauf dann eine Scheibe Blätterteig legen. Dann die Kaffee-Creme auf dieser Scheibe wieder verteilen und den Blätterteigdeckel auflegen.

Glasur:

Puderzucker mit dem VERPOORTEN Original Eierlikör und 3 Tropfen Wasser vermischen und über den Blätterteigdeckel geben. Mit der Schokoladensosse ein Muster in die Glasur malen.

Bon appétit :-)

Leser-Tipp

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

[Link zum Rezept: Französischer Blätterteigkuchen mit Eierlikör und Kaffeecreme "Verpoorten-Mille Feuille"](#)