

Erdbeer Mille Feuilles mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likör

Zutaten

(für 8 Stück):

- 6 TK-Blätterteigplatten
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (alternativ 40 g Speisestärke)
- 300 ml Milch
- 200 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Likör
- 200 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 16 schöne Erdbeeren
- etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten in je 4 gleich große Stücke schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eine weitere Lage Backpapier auflegen und danach ein zweites Backblech obendrauf geben, damit der Teig beim Backen nicht aufgeht. Die Teigplatten nach Packungsangabe im vorgeheizten Backofen ausbacken, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen.
2. Für die Creme 50 ml Milch mit dem Vanille-Puddingpulver glattrühren. Restliche Milch zusammen mit dem VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Likör in einen Topf geben. Aufkochen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den Pfirsich-Maracuja Likör-Pudding direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und dann vollständig abkühlen lassen.
3. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.
4. Den abgekühlten Pfirsich-Maracuja Likör-Pudding nochmals kurz durchrühren und die Sahne unterheben.
5. Die Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren.
6. Die Likör-Pudding-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und tupfenförmig auf die unterste Blätterteigschicht spritzen. Die nächste Lage Blätterteig darauflegen und Cremetupfen aufspritzen, dann die dritte Lage Blätterteig auflegen und ebenfalls Likör-Cremetupfen aufspritzen. Abschließend die Mille Feuilles mit den frischen Erdbeeren dekorieren (siehe Bild).

Tipp: Die Erdbeer-Mille-Feuilles mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likör erst kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und frisch genießen.

[Link zum Rezept: Erdbeer Mille Feuilles mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likör](#)