

Dezert Mille-feuille

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 g	listové těsto
1 ks	vejce (na potřetí listového těsta)
4 ks	vejce (do krému)
125 g	krupicový cukr
60 g	hladká mouka
500 ml	mléko
	1 lžička vanilkové esence nebo kousek vanilkového lusku
100 g	smetana ke šlehání
500 g	čerstvé maliny (popř. jahody)
trochu	moučkový cukr



Postup přípravy

Listové těsto rozválíme, nakrájíme na obdélníky, položíme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme dozlatova. Mezitím si ušleháme vejce spolu s krupicovým cukrem do pěny, poté k nim zlehka přesejeme mouku a metličkou vše důkladně promícháme. Mléko spolu s vanilkou přivedeme k varu a horkou směsí (pomalu a za stálého míchání) přelijeme směs vajec, cukru a mouky. Dobře promícháme a ihned vrátíme na teplo. Za stálého míchání pomalu vaříme, dokud krém nezhoustne (asi 5 minut). Poté jej překryjeme potravinářskou fólií (aby se nevytvořil škraloup) a dáme do lednice pořádně vychladnout. Nakonec do studeného krému vmícháme vyšlehanou šlehačku. Nyní si na upečené obdélníky listového těsta navrstvíme hotový krém, přidáme čerstvé maliny (či jahody) a znovu zakryjeme těstem. Takto uděláme tři patra. Podle chuti pocukrujeme moučkovým cukrem a dezert ihned podáváme.