

Mille Feuille

4 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 7 min.

Ingredienser

2 plader butterdej

4 tsk. flormelis til drys

Creme chantilly:

1/4 l piskefløde

2 dl creme fraiche 38%

3 spsk. flormelis

1 stk. vaniliestang

250 g brombær eller hindbær

Pynt:

50 g bær

Beskrivelse

Pisk piskefløden cremet i en skål. Pisk cremefraichen cremet i en anden skål og vend den forsigtig i piskefløden. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Tilsæt vaniljekornene og sigt flormelis i blandingen og vend det rundt. Skyl bærrene og kom dem i cremen. Pisk bærrene ud i cremen. Cremen må gerne nå at blive mere stiv, så den ikke løber.

Tænd ovnen på 180 grader.

Del butterdejspladerne i to, så du har fire lige store stykker. Læg butterdejsstykkerne på noget bagepapir på en bradepande og drys dem med ca. 1 tsk. sigtet flormelis hver. Bag dem i ovnen til de er gyldne og hævede (ca. 7 minutter).

Del butterdejsstykkerne og fyld dem med creme. Pynt med bær og server straks.