

# Fahéjkrémes mille feuille

Krémes kényeztetés

kb. 6 darab



Tapasztalatot kíván

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

2 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta

### A töltelékhez:

1 tasak Dr. Oetker Házi Krémes krém

1 kk. őrölt fahéj

800 ml hideg tej

### A díszítéshez:

porcukor

őrölt fahéj

## 1 Előkészítés:

A leveles tésztát kivesszük a hűtőből, és szobahőmérsékleten pihentetjük 10-15 percet. A sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

**Tészta:** A leveles tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük, a papírral együtt tepsire (kb. 30x40 cm) helyezük. Tetejére egy másik sütőpapírt borítunk, erre pedig nehezként egy másik sütőlemezt helyezünk. A tésztát a nehezzel együtt az előmelegített sütő középső részébe toljuk, és megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 12 - 15 perc**

Ezt követően eltávolítjuk a felső sütőlemezt és a sütőpapírt, majd további 2-3 perc alatt aranybarnára sütjük a leveles tésztát. Megvárjuk, hogy teljesen kihűljön, majd 12 darab téglalap alakú formára vágjuk. Hasonlóan járunk el a másik csomag leveles tésztával is, így összesen 24 db téglalap alakú formánk lesz.



**Töltelék:** A kimért tejet és az őrölt fahéjat egy magas falú keverőedénybe tesszük, majd a krémport is hozzáadjuk, végül – a csomagoláson leírtak szerint – konyhai robotgéppel (habverő) kb. 3 perc alatt krémes állagúra keverjük. A krémet sima csöves habzsákba töltjük. Egy süteményhez 4 kis lapot használunk fel. Az első lapra kisebb halmokat (kb. 18 db) nyomunk a krémből, majd ráhelyezzük a következő lapot. Tovább rétegezzük a többi krémmel és leveles lapokkal. A legfelső lapra már nem teszünk a krémből.

**Díszítés:** A mille feuille-t fahéjjal elkevert porcukorral megszórva tálaljuk.

Tip from the Test Kitchen

- Ízlés szerint fahéj helyett két evőkanál kakaót is tehetünk a töltelékhez.

