

Мильфей со сливочным сыром и клюквой

Автор: Мухаббат

10.10.2012 07:58 - Обновлено 10.10.2012 08:44



Мильфёй или мильфей (mille-feuille) в переводе с французского языка означает тысячелистник. Разновидностей мильфеев – великое множество, но классический мильфей для кулинаров и гурманов – это, в первую очередь, нежный десерт. Пирожное напоминает классический "Наполеон", но в более «утончённой» по вкусу форме. Думаю, что однозначно стоит приготовить это лакомство и почувствовать, что называется, разницу.

Мильфей со сливочным сыром и клюквой

Автор: Мухаббат

10.10.2012 07:58 - Обновлено 10.10.2012 08:44

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 гр. замороженного слоёного теста (у меня дрожжевое, можно и бездрожжевое)

200 гр. сливочного сыра (можно взять «Альметте» или «Крем Бонжур»)

100 гр. густой сметаны

4 ст.л. клюквы

1 ч.л. розового перца горошком (по желанию)

1-2 ст.л. сахарной пудры

листки мяты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мильфей со сливочным сыром и клюквой

Автор: Мухаббат

10.10.2012 07:58 - Обновлено 10.10.2012 08:44

Тесто, не размораживая, разрезать на 4 равные части. Уложить на застелённый пергаментом противень, поставить в холодную духовку, и запечь при температуре 180* в течение 20-25 минут. За это время тесто должно сильно подняться и зарумяниться.

Пока выпекается тесто сделать крем. Сливочный сыр выложить в чашку, добавить сметану и сахарную пудру, перемешать до однородности и взбить миксером до пышности и затем поставить в холодильник.

Готовое тесто вынуть из духовки и полностью его остудить. Затем каждый кусочек аккуратно разрезать на три части.

Вынуть охлаждённый крем из холодильника, добавить розовый перец, предварительно размяв его пальцами, осторожно перемешать.

Мильфей со сливочным сыром и клюквой

Автор: Мухаббат

10.10.2012 07:58 - Обновлено 10.10.2012 08:44

Распределить крем между слоями, складывая их друг на друга. На верхний слой выложить немного крема и уложить клюкву. Украсить листиками мяты.

Понадобится немного времени для "скрепления" слоёв, пирожное отлично режется острым тонким ребристым ножом, не теряя своей первоначальной формы.

{comments on}