



Rumové řezy Mille feuille

asi 6 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Listové těsto na vále rozválíme do obdélníku, okraje zarovnáme nožem, posypeme moučkovým cukrem a položíme na plech vyložený papírem na pečení. Druhý arch papíru položíme na těsto a zatížíme druhým plechem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: 20 minut

Po prvních deseti minutách sundáme horní plech a pečeme ještě 10 minut do zlatova.

- 2 Po upečení necháme vychladnout, opatrně rozkrájíme těsto ostrým vroubkovaným nožem na stejně velké díly, podle velikosti zákusků.
- 3 Na náplň vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni společně v míse žloutky, škrob a třtinový cukr.
- 4 V kastrůlku zahřejeme mléko těsně pod bod varu. Část horkého mléka nalijeme do mísy se žloutkovou směsí a metličkou mícháme dohladka. Dolijeme zbytek mléka a opět promícháme. Celou směs vlijeme do kastrolu a na mírném ohni přivedeme k varu. Přidáme máslo a necháme chvíli za stálého míchání povařit. Přikryjeme folií, aby se neudělal škrálop a uložíme do chladničky vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

cukrářský sáček se zdobící trubičkou (Ø 1 cm)

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

300 g listové těsto

moučkový cukr na posypání

Na náplň:

3 ks žloutek

25 g Gustin bez lepku Dr. Oetker

3 balíčky Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker

250 ml mléko polotučné

1 PL máslo

250 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

150 g maliny

moučkový cukr na posypání





- 5 Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni v míse dotuha a opatrně přidáme k vychlazené žloutkové směsi.
- 6 Vzniklým krémem naplníme cukrářský sáček a zdobíme jednotlivé kousky pomocí krému na sebe. Měly by být tři vrstvy korpusu a dvě vrstvy krému.
- 7 Hotové řezy pocukrujeme, dozdobíme případným zbytkem krému a dozdobíme malinou. Uložíme do chladničky rozležet. Servírujeme nejlépe druhý den, až korpus trochu zvlhne.

