



ovomaltine

OVO MILLE FEUILLE



ZUBEREITUNG OVO MILLE FEUILLE

ZUTATEN

- 2 Blätterteige (ca. 500 g), ausgewallt
- etwas Puderzucker
- 500 ml Vollrahm
- 200 g Ovomaltine Schokolade, Noir
- 200 g Ovomaltine Schokolade
- 500 g Blaubeeren
- 10-15 Ovo Time Puderzucker

ZUBEREITUNG

Blätterteig-Herzen

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseitestellen.
2. Den Blätterteig entrollen.
3. Eine Herzschaablone aus Backpapier (ca. 7 cm breit und mit den Aussenmassen ca. 30 x 25 cm) ausschneiden.
4. Vier gleich grosse Herzvven aus dem Teig ausschneiden und auf das vorbereitete Backblech legen.
Tipp: Teigreste einmal erneut ausrollen und weiterverwenden.
5. Die Teigherzen mit einer Gabel gleichmässig einstechen und mit etwas Puderzucker bestäuben.
6. Ein weiteres Blatt Backpapier auf die Herzen legen und ein zweites Backblech daraufsetzen, um den Teig während des Backens zu beschweren – so entstehen gleichmässige Schichten.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft ca. 12 Minuten backen, bis die Herzen goldbraun sind.
8. Das obere Backblech und das Backpapier entfernen und die Herzen weitere 3 Minuten backen, bis sie schön braun sind.
9. Vollständig auskühlen lassen.

Ovo-Ganache

1. Den Vollrahm in einer grossen Pfanne leicht erwärmen (nicht kochen!).
2. Die Ovomaltine Schokolade und Ovomaltine Schokolade, Noir in Stücke brechen und zum Vollrahm geben. Unter Rühren schmelzen lassen.
3. Die Ganache vollständig auskühlen lassen und anschliessend mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
4. Die gekühlte Ganache mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
5. In einen Spritzbeutel mit 10-mm-Lochtülle füllen.

Füllen & Schichten

1. Ein Blätterteig-Herz mit einer Schicht Ganache bespritzen.
2. Ein Viertel der Blaubeeren rundherum verteilen und leicht andrücken.
3. Mit einem zweiten Herz belegen und erneut eine Ganache-Schicht sowie Blaubeeren auftragen.
4. Den Vorgang noch einmal wiederholen.
5. Mit dem letzten Blätterteig-Herz abschliessen.
6. Mit restlicher Ganache, frischen Blaubeeren und Ovo Time dekorieren.
7. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.
8. Frisch geniessen oder bis zu 2 Tagen im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkung:

Ein Rezept, das ein wenig Zeit braucht, aber dafür umso mehr Liebe verspricht. Perfekt, um einem Herzensmenschen ein süsses Lächeln ins Gesicht zu zaubern.