

Sous Vide Apfel Millefeuille mit Beerensauce

Autor: Danilo Ange
Garzeit: 3 Stunden 5 Minuten



Zutaten

Für 6 Personen

300 g Blätterteig
300 g Beeren
60 g Rohrzucker
1 kleiner Bund Minze
50 ml Rum
500 g Golden Delicious Äpfel
70 g Kristallzucker
50 g Pinienkerne
50 g Sultaninen
1 Vanilleschote
50 g Puderzucker

Zubereitung

fusionchef Wasserbad füllen und auf 65 °C vorheizen.

$\frac{3}{4}$ der Beeren mit dem Rohrzucker vermischen, die Hälfte der Minze hinzufügen und vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad bei 65 °C für 15 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen, pürieren und durch ein Sieb passieren.

fusionchef Wasserbad füllen und auf 60 °C vorheizen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Kristallzucker, Pinienkerne, Sultaninen und Vanille vakuumieren. Im Sous Vide Wasserbad bei 60 °C für 12 Minuten Sous Vide garen und abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen, 10 cm große Kreise ausstechen und auf einem Backblech bei 180 °C für 6 Minuten im Ofen backen. Mit dem Puderzucker bestreuen und für weitere 6 Minuten backen.

Die Blätterteigküchlein horizontal durchschneiden, mit den Äpfeln füllen. Auf einen Teller geben und mit der Beerensaucen und der restlichen Minze garnieren.