

Το μιλφέιγ στην κυριολεξία σημαίνει χίλια φύλλα στη γαλλική γλώσσα. Είναι τραγανή αέρινη σφολιάτα με στρώσεις υπέροχης κρέμας. Ένα γλυκό που αρέσει σε όλους και σίγουρα κλέβει τις εντυπώσεις σε ένα γιορτινό τραπέζι!

Τι θα χρειαστείτε

1 φύλλο σφολιάτας

Για την κρέμα πατισερί: 1/2 λίτρο γάλα φρέσκο

2 βανίλιες

120 γρ. ζάχαρη

3 μεγάλα αυγά

60 γρ. βούτυρο

45 γρ. corn flour

Για τη σαντιγί: 200 ml παγωμένη κρέμα γάλακτος

1 κ.σ. ζάχαρη άχνη

Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Μιλφέιγ

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε να ψήσουμε τη σφολιάτα, όπως είναι παγωμένη από το ψυγείο. Την τοποθετούμε σε-λαδόκολλα, την τρυπάμε καλά σε πολλές μεριές με πιρούνι και την πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη. Την ψήνουμε στους 190°C για περίπου 15-20 λεπτά στον αέρα, μέχρι να χρυσίσει.

Ετοιμάζουμε την κρέμα πατισερί. Σε κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και τη μισή ζάχαρη μαζί με τις βανίλιες και ανακατεύουμε. Μόλις πάρουν βράση αποσύρουμε από τη φωτιά. Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη και το corn flour. Ρίχνουμε με κουτάλα το ζεστό μίγμα της κατσαρόλας σταδιακά στο μίγμα των αυγών. Προσοχή να μην είναι πολύ καυτό και ψηθούν τα αυγά!

Επιστρέφουμε το μίγμα στην κατσαρόλα και ανάβουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή. Ανακατεύουμε συνεχώς και μόλις δούμε ότι αρχίζει το μίγμα να πήζει βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε μέσα το βούτυρο. Ανακατεύουμε καλά με το σύρμα να ενσωματωθεί το βούτυρο.

Αν έχουμε κόσκινο, σήτα ή σουρωτήρι μπορούμε να περάσουμε την κρέμα από εκεί για πιο βελούδινη υφή.

Την τοποθετούμε σε ένα μπολ και τη σκεπάζουμε με μεμβράνη, για να μην κάνει κρούστα. Την αφήνουμε να κρυώσει καλά. Αν έχουμε χρόνο μπορούμε να την βάλουμε για 1-2 ώρες και στο ψυγείο, απλά πρέπει να την χτυπήσουμε να αφρατέψει όταν θα τη βγάλουμε γιατί θα έχει σφίξει.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη σε υψηλή ταχύτητα. Η κρέμα πρέπει να είναι πολύ παγωμένη. Αν είναι δυνατόν βάλτε και το μπολ του μίξερ στο ψυγείο, να είναι κι αυτό κρύο. Μόλις αρχίσει και κάνει κορυφές και στέκεται, η σαντιγί μας είναι έτοιμη.-

Ενσωματώνουμε τη σαντιγί στην κρέμα και ανακατεύουμε με σύρμα να αφρατέψουν.

Κόβουμε τη σφολιάτα, που πρέπει να έχει κρυώσει καλά, στα 3 κατά το στενότερο μήκος της. Αν θέλουμε κρατάμε από την αρχή μια λεπτή λωρίδα για να την τρίψουμε σαν διακόσμηση στην κορυφή του γλυκού.

Βάζουμε κάτω την πρώτη λωρίδα σφολιάτας και απλώνουμε τη μισή κρέμα. Συνεχίζουμε με τη δεύτερη στρώση σφολιάτας και την υπόλοιπη κρέμα. Τοποθετούμε το τελευταίο κομμάτι σφολιάτας και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη. Τρίβουμε με τα δάχτυλά μας και πασπαλίζουμε με το μικρότερο κομμάτι σφολιάτας που είχαμε κρατήσει. Ρίχνουμε κι άλλη λίγη άχνη.

Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε!

Μιλφέιγ

Βήμα προς Βήμα

1

Βάζουμε να ψήσουμε τη σφολιάτα, όπως είναι παγωμένη από το ψυγείο. Την τοποθετούμε σε-λαδόκολλα, την τρυπάμε καλά σε πολλές μεριές με πιρούνι και την πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη. Την ψήνουμε στους 190°C για περίπου 15-20 λεπτά στον αέρα, μέχρι να χρυσίσει.

2 Ετοιμάζουμε την κρέμα πατισερί. Σε κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και τη μισή ζάχαρη μαζί με τις βανίλιες και ανακατεύουμε. Μόλις πάρουν βράση αποσύρουμε από τη φωτιά.

3 Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε τα αυγά με την υπόλοιπη ζάχαρη και το corn flour.

4 Ρίχνουμε με κουτάλα το ζεστό μίγμα της κατσαρόλας σταδιακά στο μίγμα των αυγών. Προσοχή να μην είναι πολύ καυτό και ψηθούν τα αυγά!

5 Επιστρέφουμε το μίγμα στην κατσαρόλα και ανάβουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή. Ανακατεύουμε συνεχώς και μόλις δούμε ότι αρχίζει το μίγμα να πήζει βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε μέσα το βούτυρο. Ανακατεύουμε καλά με το σύρμα να ενσωματωθεί το βούτυρο.

6 Αν έχουμε κόσκινο, σήτα ή σουρωτήρι μπορούμε να περάσουμε την κρέμα από εκεί για πιο βελούδινη υφή.

7 Την τοποθετούμε σε ένα μπολ και τη σκεπάζουμε με μεμβράνη, για να μην κάνει κρούστα. Την αφήνουμε να κρυώσει καλά. Αν έχουμε χρόνο μπορούμε να την βάλουμε για 1-2 ώρες και στο ψυγείο, απλά πρέπει να την χτυπήσουμε να αφρατέψει όταν θα τη βγάλουμε γιατί θα έχει σφίξει.

8 Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη σε υψηλή ταχύτητα. Η κρέμα πρέπει να είναι πολύ παγωμένη. Αν είναι δυνατόν βάλτε και το μπολ του μίξερ στο ψυγείο, να είναι κι αυτό κρύο. Μόλις αρχίσει και κάνει κορυφές και στέκεται, η σαντιγί μας είναι έτοιμη.-

9 Ενσωματώνουμε τη σαντιγί στην κρέμα και ανακατεύουμε με σύρμα να αφρατέψουν.

10 Κόβουμε τη σφολιάτα, που πρέπει να έχει κρυώσει καλά, στα 3 κατά το στενότερο μήκος της. Αν θέλουμε κρατάμε από την αρχή μια λεπτή λωρίδα για να την τρίψουμε σαν διακόσμηση στην κορυφή του γλυκού. Βάζουμε κάτω την πρώτη λωρίδα σφολιάτας και απλώνουμε τη μισή κρέμα.

11 Συνεχίζουμε με τη δεύτερη στρώση σφολιάτας και την υπόλοιπη κρέμα.

12 Τοποθετούμε το τελευταίο κομμάτι σφολιάτας και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

13 Τρίβουμε με τα δάχτυλά μας και πασπαλίζουμε με το μικρότερο κομμάτι σφολιάτας που είχαμε κρατήσει. Ρίχνουμε κι άλλη λίγη άχνη.

14 Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε!