

**Juhos József Sütizz! Cukrászda:**

*Mákos-vanília Mille Feuille*

**Hozzávalók 15 db:**

- tejszín: 750gr
- fehércsokoládé: 150gr
- zselatinmassza:45gr
- vanília: 15gr
  
- vajás tészta: 4db
- porcukor 120gr
  
- meggyüre: 300gr
  
- cukor: 50gr
  
  
- pektin: 3gr
- zselatin:4gr
- ötfűszer keverék: 5gr
  
  
- tejszín: 750gr
- fehércsokoládé. 130gr
- zselatinmassza: 45gr
- darált mák: 50gr
- fahéj: 2gr

### **Elkészítés:**

A fehér csokoládéra helyezem a zselatinmasszát, és a vaníliát. A tejszínt egy gyorsforralóba öntöm és felforralom, majd a csokoládés zselatinmasszára öntve botmixerezem.

Egy gyorsforralóban a tejszínt és a darált mákot felforralom.

A fehér csokit, a zselatinmasszát és a fahéjat belerakom egy edénybe, és a mákos tejszínt ráöntve botmixerezem.

Ezeket a krémeket 10-12 órán keresztül hűtőbe tárolom majd használat előtt habbá vérem

A kész vajás tésztákat 30 %-os cukor oldattal megkenem, megszurkálom és 200 fokos sütőben aranybarnára sütöm.

A meggyet elkezdem forralni egy gyors forralóban a cukorral elkeverem a pektint, a porzselatint és az ötfűszer keveréket, majd a forrásban lévő meggyre öntöm, és állandó keverés mellett újra forralom.