

# PASSIONSFRUCHT KOKOS MILLE-FEUILLE



## ZUTATEN

für 5 Mille-feuilles

15 Stk. Mini-Blätterteigplatte,  
karamellisiert (Art.-Nr. 822890)

250 g Mascarpone

200 ml Vollrahm

8 g Sahnesteif

150 g Passionfruit Curd

2 reife Passionsfrüchte

100 g Zucker

Kokosnussflocken zur Dekoration

## ZUBEREITUNG

Mascarpone, Passionfruit Curd und Sahnesteif in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Vollrahm steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben. Die fertige Masse in einen Spritzsack füllen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die Mini-Blätterteigplatte als Basis auf einen Teller geben.

Eine Schicht der Passionsfrucht-Mascarpone-Crème gleichmässig auf die Blätterteigplatte dressieren.

Eine weitere Schicht Blätterteig darauflegen und wieder mit der Crème dressieren.

Den Vorgang wiederholen und mit der Passionsfrucht-Mascarpone-Crème abschliessen.

Kokosnussflocken aufstreuen.

Passionsfrüchte halbieren und das herausgelöste Fruchtfleisch als Dekoration verwenden.