

# Μιλφέιγ με κρέμα και φράουλες από την Μυρσίνη Λαμπράκη και το [mirsini.gr](http://mirsini.gr)!

Φράουλες, κρέμα και τραγανή σφολιάτα δημιουργούν έναν εκρηκτικό συνδυασμό γεύσεων και υφής!!!

**Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπ.

**Χρόνος μαγειρέματος:** 0 λεπ.

**Χρόνος αναμονής:** 10 λεπ.

**Κόστος:** 15€,

## **ΥΛΙΚΑ**

Για 4 άτομα

Για τη συνταγή

- 30 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, για πασπάλισμα
- 500 γρ. φύλλο σφολιάτας
- 1 αυγό μεσαίου μεγέθους
- 60 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

## **Για τη γέμιση**

- 75 ml ρούμι
- 1 βανίλια σε σκόνη
- 10 γρ. φύλλα μέντας ψιλοκομμένα
- 500 γρ. φράουλες
- 30 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 600 ml κρέμα γάλακτος
- 16 γρ. ζάχαρη άχνη

## **Για το γαρνίρισμα**

- 3 φύλλα μέντας ψιλοκομμένα

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Για τη βάση: Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 C βαθμούς, στον αέρα. Πασπαλίστε με αλεύρι μια επιφάνεια εργασίας. Απλώστε εκεί τα φύλλα σφολιάτας και μένα τσέρκι διαμέτρου 19 εκ. κόψτε τρεις δίσκους από τη σφολιάτα. Στρώστε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος σε μια λαμαρίνα φούρνου, αραδιάστε εκεί πάνω τους 3 δίσκους που κόψατε και βάλτε τους στο ψυγείο για 10' λεπτά. αποσύρετε από το ψυγείο και τρυπήστε την επιφάνεια διάσπαρτα με ένα πιρούνι.

Χτυπήστε ελαφρά το αυγό και με ένα πινέλο αλείψτε την επιφάνεια των δίσκων. Πασπαλίστε τους με τη ζάχαρη. Ψήστε τους στη μεσαία σχάρα για 15' λεπτά και αποσύρετε. Αφήστε τα φύλλα να κρυώσουν.

2. Για τη γέμιση: πλύνετε τις φράουλες, αφαιρέστε με ένα μαχαίρι τα κοτσάνια τους και κόψτε τις σε φέτες οριζόντια.

Σε ένα μπολ ρίξτε το μισό ρούμι, την κρυσταλλική ζάχαρη, τη βανίλια και τα φύλλα μέντας ψιλοκομμένα. Ανακατέψτε να ενωθούν τα υλικά και προσθέστε τις φράουλες. Αφήστε τις να μαριναριστούν. Παράλληλα ρίξτε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη και το υπόλοιπο ρούμι σε ένα μπολ και χτυπήστε τα σε σαντιγί στο μίξερ.

3. Μοντάρισμα γλυκού: τοποθετήστε ένα φύλλο σφολιάτας επάνω σε μια τουρτιέρα. Με τη βοήθεια μιας σπάτουλας απλώστε τη μισή ποσότητα της κρέμας πάνω από το φύλλο. Πασπαλίστε με το 1/3 από τις φράουλες πάνω από την κρέμα και σκεπάστε με το δεύτερο φύλλο πιέζοντας ελαφρά να κολλήσει στην κρέμα. Απλώστε την υπόλοιπη κρέμα κατά τον ίδιο τρόπο και πασπαλίστε με το 1/3 από τις φράουλες. Τέλος καλύψτε με το τρίτο φύλλο και γαρνίρετε από πάνω με τις υπόλοιπες φράουλες και λίγη ψιλοκομμένη μέντα.

## ΧΡΗΣΙΜΟ

Μπορείτε να αντικαταστήσετε το ρούμι με κονιάκ. Εναλλακτικά μπορείτε να φτιάξετε το γλυκό με κομπόστα ροδάκινο.

<http://www.mirsini.gr/new/index.php/sintages/glika/mefilo-siro-pi/recipe/1420>