

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie al rabarbaro e crema di mascarpone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



1 baccello di vaniglia
1 cucchiaino di Cointreau
zucchero a velo per spolverare.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Preriscaldare il forno a 220°C.

In una pirofila mescolare il rabarbaro con lo zucchero, il succo d'arancia, la scorza di agrumi e la vaniglia, ed infornare per 30 minuti.



3 Quando il rabarbaro è pronto, scolarlo e metterlo da parte (deve raffreddare completamente).

Filtrare il liquido di cottura del rabarbaro attraverso un colino trasferirlo in un pentolino e farlo ridurre a fiamma moderata fin quando diventa uno sciroppo denso.



4 Abbassare la temperatura del forno a 180°C.

Ritagliare dei dischi di pasta sfoglia del diametro di circa 8 cm, bucherellarli con una forchetta, spennellarli di latte e spolverarli di zucchero semolato. Cospargere 1 ogni 2 dischi con le lamelle di mandorle ed infornare per 15 minuti circa.



5 Mentre i dischi di pasta sfoglia raffreddano preparare la crema al mascarpone.

Ammorbidire il mascarpone con lo zucchero, la vaniglia e il Cointreau.



6 Montare a neve la panna ed incorporarla delicatamente al resto.



7 Comporre la millefoglie:

mettere un disco di pasta, uno strato di crema al mascarpone, una cucchiata generosa di composta di rabarbaro, una cucchiata di sciroppo e quindi un altro disco di pasta.



8 Versare lo sciroppo sulla millefoglie, spolverarla di zucchero a velo e servire.

