

## Ленивый мильфей «По-ивлевски»

### Ингредиенты:

- Тесто слоеное бездрожжевое – 100 гр.
- Кленовый сироп – 50 мл.
- Сахарная пудра – 10 гр.
- Мята свежая – 2 гр.

### Крем сливочный:

- Желтки – 5 шт.
- Белки – 5 шт.
- Сахар – 150 гр.
- Маскарпоне или любой мягкий сыр – 500 гр.

### Соус ягодный

- Вишневый сок – 300 мл. Ягоды замороженные – 500 гр.
- Кукурузный крахмал – 60 гр.
- Сахар по вкусу



Тесто выложить на противень и выпекать 20 минут при 200 градусах. За 5 минут до готовности, кистью смазать тесто кленовым сиропом и допечь. Готовое тесто должно полностью остыть. После того, как оно остынет, размять его руками. Готовим сливочный соус. Отделяем белки и желтки. Белки взбиваем в хорошую пену. Соединяем желтки и сахар, взбиваем миксером до однородной массы. Добавляем сыр и взбиваем на медленной скорости. Затем вводим в эту массу взбитый белок и силиконовой лопаткой смешиваем до однородной воздушной массы. Приступаем к ягодному соусу. Ягоды положить в сотейник, влить сок, добавить сахар и довести до кипения. Отдельно смешать воду с крахмалом. Когда довели массу до кипения, вливаем разведенный крахмал и загущаем соус до состояния киселя. Готовый соус должен полностью остыть! В тарелку по очереди выкладываем часть размятого теста, поливаем сливочным соусом, затем ягодным соусом, снова тесто, сливочный и ягодный соусы.