

Napoleonkūciņas ar putukrējumu un Nutella®

Vidēja

1 h 0 min



SASTAVDALAS

40 porcijam

Mille-feuille' jaoks:

200 g Nutella®-t

1 rull lehttainast

50 g tuhksuhkrut

Chantilly kreemi jaoks:

500 g vahukoort

60 g tuhksuhkrut

PAGATAVOŠANA



1

Kuumuta ahi temperatuurini 180 °C.

Aseta lehttainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile.

Torka kahvliga taina pinnale mõned väikesed pindmised augud.



2

Puista taina pinnale 50 g tuhksuhkrut.

Aseta taina kohale teine leht küpsetuspaberit ja lõpetuseks kõige peale veel teine ahjuplaat.

Aseta kõik see 20 minutiks ahju keskmisele restile.



3

Eemalda peale asetatud ahjuplaat ja lase tainal veel 5 minutit ahjus küpseda.

Võta plaat ahjust välja ja lase küpsetisel maha jahtuda.

Lõika lehttainas 2,5 cm × 2,5 cm suurusteks ruutudeks, seejärel lõika iga ruuduke keskelt omakorda pooleks (alumiseks ja ülemiseks osaks).

**4**

Chantilly kreemi valmistamiseks sega rõõsa koore hulka 60 g tuhksuhkrut ja aja koor vahule.

Et tekitada malelaua muster, tuleb sul pooltest ruuduketest panna kokku sellised kihilised küpsetised, millel on vahel 5 g Nutella®-t ja tutsuke Chantilly kreemi peal ...

**5**

... ning ülejäänud pooltest panna kokku sellised kihilised küpsetised, millel on Chantilly kreem vahel ja 5 g Nutella®-t peal.

Serveeri kohe.

Et voila!