

RECEPT

# Mille feuille s pěnou Chantilly a pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 0 Min.



## SUROVINY

NA 40 PORCÍ

**Na mille feuille:**

200 g pomazánky Nutella®

1 balení listového těsta

50 g cukru moučka

**Na pěnu Chantilly:**

500 g smetany na šlehání

60 g cukru moučka



K přípravě tohoto lahodného  
receptu stačí jen 15 g  
pomazánky Nutella® na jednu  
porci!

## POSTUP



1

Přehřejeme troubu na 180 °C (355 °F).

Listové těsto položíme na plech vyložený papírem na pečení.

Vidličkou ho propíchnáme.



2

Pocukujeme pomocí sítka 50-ti g cukru moučka.

Na těsto položíme další list papíru na pečení a zatížíme druhým plechem.

Vložíme do vyhřáté trouby na prostřední mřížku a pečeme 20 minut.



3

Pak sundáme plech i papír z vrchu těsta a pečeme dalších 5 minut, až povrch zezlátne.

Vyndáme z trouby a necháme vychladnout.

Upečený vychladlý plát těsta nakrájíme na čtverečky 2,5 cm x 2,5 cm a pak je podélně prokrojíme.

**4**

Na pěnu chantilly ušleháme smetanu s 60-ti g cukru moučka.

Abychom vytvořili šachovnici, poloviny prokrojených čtverců naplníme pomocí cukrářského sáčku s hladkou trubičkou krémem Nutella® a navrch nastříkáme kopeček krému Chantilly.

**5**

...zbylé prokrojené čtverečky plníme neprve krémem Chantilly a vrch ozdobíme 5-ti gramy pomazánky Nutella®.

Ihned podáváme.