

RECIPE

# Millefeuille s penou Chantilly a Nutellou®

Medium

1 h 0 min



## ZLOŽIEK

**NA 40 PORCIE****Na millefeuille:**

200 g Nutelly®

1 balenie lístkového cesta

50 g práškového cukru

**Na penu Chantilly:**

500 g čerstvej smotany

60 g práškového cukru



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## KROKY



1

Rúru predhrejte na 180 °C (355 °F).

Lístkové cesto rozložte na plech vystlaný papierom na pečenie.

Popichajte ho vidličkou.



2

Cesto posypte 50 g práškoveho cukru.

Navrch položte ďalší list papiera na pečenie a nakoniec naň priložte po celej ploche ďalší plech na pečenie.

Vložte do rúry na 20 minút na stredný rošt.



3

Zložte vrchný plech na pečenie a pečte ďalších 5 minút.

Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.

Lístkové cesto nakrájajte na štvorčeky 2,5 x 2,5 cm a každý štvorček rozrežte v polovici jeho hrúbky.

**4**

Smotanu na šľahanie vyšľahajte so 60 g práškového cukru na krém.

V prípade, že chcete vytvoriť šachovnicu, použite polovicu štvorčekov s 5 g Nutelly vo vnútri a penou Chantilly navrchu...

**5**

...a druhú polovicu štvorčekov s penou Chantilly vo vnútri a 5 g Nutelly navrchu.

Okamžite podávajte.