

RECEPT

Millefeuille s penou Chantilly a nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 40 PORCIÍ

Na millefeuille:

- 200 g nátierky Nutella®
- 1 balenie lístkového cesta
- 50 g práškového cukru

Na penu Chantilly:

- 500 g čerstvej smotany
- 60 g práškového cukru



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



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 nátierky Nutella® navrchu.

Okamžite podávajte.