

# Millefeuille s kremom Chantilly i Nutellom<sup>®</sup>

Medium

1 h 0 min



## SASTOJCI

### ZA 40 PORCIJE

Za millefeuille:

200g Nutelle<sup>®</sup>

1 pakiranje svježeg lisnatog tijesta

50g šećera u prahu

Za Chantilly kremu:

500g vrhnje

60g šećera u prahu

## NAČIN PRIPREME



1

Zagrijte pećnicu na 180°C (355°F)

Stavite lisnato tijesto na pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje

Vilicom napravite male površinske rupe u tijestu



2

Pospite s 50 g šećera u prahu

Na to stavite drugi list papira za pečenje i na kraju još jedan pladanj za pečenje površ svega

Stavite u pećnicu na 20 minuta na srednji nivo



3

Uklonite pladanj za pečenje s vrha i nastavite peći još 5 minuta

Izvadite iz pećnice i pustite da se ohladi

Izrežite lisnato tijesto na kvadratiće 2.5cm x 2.5cm, a potom prepolovite svaki po debljini

**4**

Umutite vrhnje s 60g šećera u prahu kako biste dobili kremu Chantilly.

Za kreiranje šahovske ploče, upotrijebite polovicu kvadratića i napravite sendviče s 5g Nutelle® u sredini i kremom Chantilly na vrhu....

**5**

...a za drugu polovicu sendviča stavite kremu Chantilly u sredinu, a 5g Nutelle® na vrh.

Poslužite odmah.