

# Millefeuille with Chantilly mousse and Nutella®

Medium

1 h 0 min



## Hozzávalók

**40 adaghoz:**

**A mille-feuille-höz:**

200 g Nutella®

1 leveles tésztarúd

50 g porcukor

**A tejszínhabhoz:**

500 g tejszín

60 g porcukor

## Lépések:



1

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.

Fektessük a leveles tésztát egy sütőpapírral bélelt tepsire.

Villával szurkáljuk meg a tészta felületét.



2

Szórjuk meg 50 g porcukorral.

Tegyünk egy másik sütőpapírt a tetejére, majd az egésznek a tetejére egy másik tepsit.

Tegyük a sütőbe 20 percre a középső rácásra.



3

Vegyük le a felső tepsit és süssük továbbá még 5 percig.

Vegyük ki a sütőből és hagyjuk kihűlni.

Vágjuk fel a leveles tésztát 2,5 cm x 2,5 cm négyzetekre, majd minden egyes négyzetet vágjunk lapjával félbe.

**4**

Tejszínhab elkészítéséhez verjük fel a tejszínt 60 g porcukorral.

A sakktábla kialakításához a négyzetek feléből 5 g Nutella®-val megkent szendvicseket készítünk, aminek a tetejére tejszínhabot teszünk....

**5**

...a másik felét pedig megkenhetjük tejszínhabbal és 5 g Nutella®-val a tetején.

Tálaljuk azonnal.