



Millefeuille reinterpretat

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

Blat

2 pachete aluat foietaj 1 ou

Cremă

400 g ciocolată neagră 450 ml frișcă lichidă

esență de vanilie 50 g unt 82%

150 g zahăr tos

Decor

200 ml frișcă lichidă 100 g zahăr tos

căpșuni proaspete

Instructions

1. Se întinde aluatul foietaj în tava de copt și se porționează. Se unge cu ou și se dă la cuptor.
2. Separat, se topește ciocolata neagră în frișcă fierbinte (atenție, nu se fierbe). După răcire, se amestecă cu untul freat cu zahăr.
3. Se bate frișca cu zahărul până rezultă o spumă fermă.
4. Se decorează prăjitura astfel: blat crocant, ciocolată și frișcă, blat crocant, ciocolată și frișcă, blat crocant. Se decorează cu căpșuni proaspete.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a crea o masă demnă de un restaurant cu stele Michelin.

Autor: Chef Laura Eremia

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie.