

Mille-feuille, Hiljadu listova



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjelisnatih kora**
- **250 mlslatke pavlake**
- **150 g cokolade za kuvanje**
- **150 g krema od limuna**

Priprema

Kore sam kupila gotove, malo ih istanjila i onda isekla na komade. Kora da bude oko 2 cm debljine. Poreate na pleh (nenamašcen) i prekrijete drugim ravnim plehom i pecete na 200 C, 20 minuta. Ostavite da se ohlade.

Kpre isecemo na pravougaone komade, koje cemo premazivati i praviti spratove. Moj namaz je bio umucena pavlaka, ganaš od cokolade, male puslice, i krem od limuna. U sezoni svežeg voca, možete koristiti jagode, maline, kupine i ustvari svaku vrstu voca.

Savet

Hiljadu Listova, francuski klasik koga još zovu i Napoleon je vrlo jednostavan za napraviti, za one koji su strpljivi. Tako se zove zbog listova u kori. Vrlo je zahvalan za napraviti i baš izgleda impresivno. Možete ga puniti redom sa raznim kremama, voem, šlagom, ganašom, šta god vam padne na pamet.