

Mille-feuille, Hiljadu listova



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatih kora
- **250 ml**slatke 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. Pore?ate na pleh (nenamašćen) 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, vo?em, šlagom, ganašom, šta god vam padne na pamet.