

## Mille-feuille

data aktualizacji: 2019.02.15 autor: Redakcja



Deser jest bardzo prosty i szybki do wykonania. Potrzebujemy:

- ciasto francuskie (może być gotowe)
- serek mascarpone
- śmietana kremówka (36 proc.)
- likier amaretto
- świetnie smakuje z owocem granatu, ale można użyć innego (wedle uznania)

Ciasto francuskie pieczemy (ok. 15 min. w 170 st. C) między dwoma blachami - aby po upieczeniu pozostało płaskie. Po kwadransie można zdjąć górą blachę i pozostawić ciasto w piekarniku na kolejne 5 min., aby nabrało złocistego koloru.

Serek mascarpone łączymy z bitą śmietaną (ubitą kremówką) i odrobiną likieru amaretto. Tak powstały krem przekładamy do rękawa cukierniczego. Jeśli takiego nie posiadacie, możecie przełożyć krem do jednorazowej torebki i delikatnie naciąć róg.

Z ciasta francuskiego wycinamy małe prostokąty. Układamy je piętrowo, pomiędzy nakładając łyżki

kremu.

Smacznego!

**WSKAZÓWKA szefa kuchni**

*Ciasto dekorujemy owocami granatu. Aby szybko wybrać nasiona wystarczy przekroić owoc i opukać go łyżką.*

*Autorem przepisu jest Piotr Kraćkowski, autor facebook'owej strony „Kuchnia - nie - Domowa”.*

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30905-mille-feuille>