

# Millefogie

Ukusni desert sa lisnatim testom.

6 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Millefogie:

0.5 domaćeg lisnatog testa  
50 g šećera u prahu  
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera

### Ganaš bela čokolada:

100 g slatke pavlake  
150 g bele čokolade  
50 g putera/maslaca  
100 g maskarpone  
1 prstohvat kardamoma  
1 prstohvat soli

### Voćni „džem“:

1 krušaka  
1 jabuka  
1 dunja  
3 kašika/e soka od limuna  
30 g šećera  
5 g mešavine začina za medenjake  
1 kesica karamel šećera  
1 kašičica Dr. Oetker Džemfixa 2:1

### Posluživanje:

100 g dulce de leche karamel  
namaza  
20 g badem listića  
10 g borovnica svežih

## 1 Millefogie:

Razviti lisnato testo, prebaciti na pleh sa papirom za pečenje, izbockati viljuškom. Poprskati sa malo hladne vode i posuti šećerom u prahu sa cimet šećerom. Prekriti papirom za pečenje i peći 5 minuta na 170 C, potom pritisnuti drugim plehom i vratiti u zagrejanu rernu na 200 C, dok ne bude zlatne karamel boje. Skloniti pleh i papir i sa još vrućeg testa auštehovati krugove za millefogie, a ostatak testa sačuvati za panna cottu.

## 2 Ganaš bela čokolada:

Zagrejati slatku pavlaku. Dodati so i kardamomom, prelići preko čokolade i putera, umešati mascarpone, izmešati u glatku smesu, ohladiti, prebaciti u dresir kesu.

## 3 Voćni „džem“:

Kruške oljuštiti i iseći na kocke 1x1 cm. Otopiti šećer u karamelu, ubaciti voće, dodati sok limuna i začine, izmešati i dodati džemfix, kuvati dok voće malo ne omekša u svom umaku.

④ **Posluživanje:**

Na tanjir staviti jednu pločicu lisnatog testa, dresir kesom nanositi ganaš od bele čokolade i dulce leche, ponoviti postupak sa još 2 pločice i završiti pločicom. Ukrasiti džemom i šljivama te bademom i borovnicom.