

FEUILLE À FEUILLE CHOCOLAT



Nodig voor 6 personen

40 gr zachte boter

12 cl half volle melk

12 cl room

2 eigeel

20 gr gezouten boter

15 cl room

20 gr griessuiker

20 gr cacao ongezoet 30 gr bloemsuiker

170 gr zwarte chocolade

150 gr suiker

Piment d'espelette

Bereiding

Oven op 200°.

Smelt de boter, leg de filo op een plaat en bestrijk met de boter.

Schud er griessuiker op en cacao. Doe dit 2 keer. Snij 18 rechthoeken.

Leg ze tussen twee patisserie platen en bak 6 minuten.

Kook de melk en de room. Klop het ei en de suiker wit.

Giet de kokende melk over het ei , zet op het vuur en roer.

Giet vervolgens over de chocolade en meng.

Bestuif met piment d'eselette tot gewenste smaak en laat een uur indikken.

Doe in een pan de suiker en laat karamelliseren.

Van zodra de suiker bruin wordt voeg er gezouten boter bij en room en laat afkoelen.

Presentatie

Monteer de millefeuille met drie.

Spuit de chocolade op de eerste en de tweede.

Napeer met saus.