



Millefoglie cioccolato e lamponi



Ingredienti

- 2 Confezioni Sfoglia Dolce Buitoni
- 550 g Panna fresca
- 250 g Cioccolato fondente
- 50 g di Latte Condensato Nestlé
- 50 ml Latte
- Lamponi q.b.
- 3 chucchiai Zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate prima di tutto la mousse: fate scaldare 200 g di panna in un pentolino con il latte condensato. Tritate con un coltello il cioccolato fondente, mettetelo in una ciotola e versateci sopra il composto a base di panna ancora caldo. Mescolate energicamente con un frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. A parte montate i restanti 350 g di panna con le fruste elettriche fino a quando sarà perfettamente montata. Aggiungete alla panna montata il composto al cioccolato, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto e facendo attenzione a non smontare il composto. Versate la mousse in una ciotola e coprite con la pellicola e tenetela in frigorifero per 3 ore. Preriscaldate il forno a 180°C ventilato. Srotolate le due pasta sfoglia e tagliatele tutte e due a metà creando 4 parti uguali. Spennellate la superficie con il latte e cospargetele di zucchero semolato. Bucherellate le pasta sfoglia con una forchetta e mettete a cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa. Sforname e lasciate raffreddare su una gratella. Cospargere con zucchero a velo. Una volta che la sfoglia sarà ben fredda, trasferite la mousse in una sac a poche e farcite il primo strato aggiungendo i lamponi freschi qua e là, poi coprite con la sfoglia e formate un altro strato, fino a completare gli ingredienti. Assemblate il millefoglie 1-2 ore prima di servire, non prima.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

⌚ 55

⊕ 4 4 persone