

## MILLEFEUILLE MIT LEMON CURD



### Menù-Zutaten

80 g Lemon Curd - L20X  
q.b. Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086

### Zutaten

35 g (3 Stücke) Blätterteig  
20 g Schlagsahne zum Garnieren  
Puderzucker

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

#### FÜR 1 PORTION

Den Blätterteig in die Tellermitte legen. Mit Lemon Curd bestreichen und eine weitere Schicht Blätterteig und Lemon Curd daraufsetzen.

Mit einer letzten Schicht Blätterteig abschließen und mit Schlagsahne und praliniertem Haselnussgranulat garnieren. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.