

Mille-feuille au Trois Chocolats

Chocolat noir
Chocolat blanc
Chocolat lait
Œufs
Beurre
100 gr de farine
100 gr de sucre
45 ml d'eau chaude
1 sachet de levure



Préchauffer le four à 200°C.

Faire la génoise. Dans le **Speedy Chef** battre le sucre avec 3 œufs jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter l'eau chaude remuer de nouveau. Ajouter la farine et la levure, mélanger à l'aide de la **Spatule silicone** et verser sur la **Feuille à rebords en silicone** sur la grille froide du four et enfourner 10 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, faire les trois mousses...

Sortir la génoise, la décoller et la découper à l'aide **du Découpoir**. Mettre un morceau dans chaque **EmpilOdéco rectangulaire** et faire vos montages. Mousse chocolat, noir, lait et blanc et finir avec un autre morceau de génoise. Fermer et mettre au frigo au moins une nuit.