

# Торт наполеон

---

# Состав торта

- Заварной крем для торта

Наполеон:

- - 4 яйца;
- - 2,5 - 3 ст. сахара;
- - 3 ст. молока;
- - 4 ч. л. крахмала (с горкой);
- - 400 - 450 гр. сливочного масла.

- Тесто:

- - 3 ст. муки;
- - 2/3 ст. кипяченой холодной воды (стакан - 230 мл);
- - 250 гр. маргарина;
- - 1 ст. л. уксуса (9%);
- - 1 яйцо



Муку высыпаем на рабочую  
поверхность. На муку на крупной терке  
натираем охлажденный маргарин.



Тщательно перемешиваем.





Смешиваем яйцо с водой и  
уксусом.



Делаем углубление в смеси из муки и маргарина и выливаем в него смесь из воды, яйца и уксуса.





# Акуратно замешиваем тесто



Делим тесто на 10 - 11 равных частей.  
Ставим в холодильник на 1 час





Пока тесто охлаждается, готовим  
заварной крем.  
Взбиваем яйца.



Добавляем сахар, продолжая взбивать.





Смешиваем молоко с яично-сахарной смесью. Доводим до кипения, постоянно помешивая.

Лучше всего варить крем в тефлоновой кастрюльке, чтобы он не пригорел.



Разводим крахмал небольшим количеством  
молока. Постепенно выливаем разведенный  
крахмал в закипевшую яично-молочную смесь





Перемешиваем, снимаем с огня. Масса должна загустеть. Даем остыть.



Добавляем в остывшую массу размягченное сливочное масло. Взбиваем. Это наш крем. Ставим в холодильник.





Раскатываем каждый кусочек охлажденного теста до диаметра выбранной тарелки (я использую тарелку диаметром 28 см.). При раскатывании необходимо постоянно посыпать тесто и поверхность, на которой его раскатываем, мукой



Раскатанное тесто накручиваем на скалку.





Переносим на противень, смазанный  
маслом и посыпанный мукой.



На противне тесто вырезаем по диаметру тарелки. Обрезанные кусочки оставляем на противне. Тесто накалываем вилкой





Выпекаем таким образом все коржи.  
Температура выпечки - 180 градусов, время выпечки одного коржа - около 10 минут.  
Готовые коржи необходимо класть под гнет, чтобы они были плоскими, тогда крем с них не будет стекать.



Обрезанные выпеченные кусочки теста  
складываем в глубокую посуду.





Делаем из них крупную крошку. Это  
посыпка для торта.



Первый корж смазываем кремом (5 - 6 ст. ложек крема на один корж).





Последовательно выкладываем все коржи друг на друга, каждый смазывая кремом.



Оставляем торт для пропитки на 1 час. В процессе пропитки торт опускается по высоте. Обсыпаем торт крошкой сверху и по бокам. Ставим в холодильник на 2-3 часа (лучше на целую ночь).





Наш торт Наполеон готов !!!



Приятного аппетита=)