

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Торт "Наполеон". Ингредиенты:

- тесто на торт диаметром 20-22 см.
- 200 мл. холодного молока
- 120 гр. холодного маргарина
- 1 яйцо
- 1/4 ч. ложки лимонной кислоты
- щепотка ванилина
- 1 ст. ложка коньяка или водки
- 2.5 стакана муки (стакан=250 мл)
- крем
- 2 стакана молока (стакан 250 мл.)
- 2 яйца
- 200 гр. сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. ложки кукурузного крахмала (без горки)
- 200 мл. сливок 33%
- 1 пакетик закрепителя сливок.

Приготовление:

- 1. В в миску просеять стакан муки, добавить маргарин порезанный кубиками, ванилин и лимонную кислоту, порубить все ножом чтобы получилась крошка. Отдельно смешать яйцо, молоко и коньяк, добавить в крошку, перемешать, добавляя постепенно остальную просеянную муку замесить гладкое тесто, завернуть его в пленку и убрать в холодильник на 1 час.

2. Пока приготовить заварной крем. В кастрюльке довести до кипения 1.5 стакана молока, отдельно в миске смешать миксером 0.5 стакана молока, сахар, ванильный сахар, крахмал и яйца, помешивая перелить эту смесь в кипящее молоко, варить мешая пока крем не загустеет, выключить огонь, крем остудить.

- 3. Духовку нагреть на 200 градусов, противень застелить пергаментом.
- 4. Из теста испечь 12 очень тонких коржей до золотистого цвета, один самый золотистый измельчить в крошку.
- 5. Взбить сливки с закрепителем в крепкую пену, осторожно смешать с заварным кремом.

- 6. Коржи промазать кремом, так же промазать бока торта, обсыпать крошкой.
- 7. Готовый торт оставить при комнатной температуре на 4 часа, затем убрать на НОЧЬ в ХОЛОДИЛЬНИК



olyaw.livejournal.com