Торт Наполеон

Добавил(а) Оля
14.03.19 11:04 - Последнее обновление 14.03.19 13:02

Торт Наполеон. Этим рецептом со мной поделилась моя знакомая. Женщина не самых простых





Продукты для рецепта

- Тесто: мука - 400 гр., слив.масло 82,5% - 200 гр, яйцо - 1 шт., вода - 120 гр., уксус - 10 мл., со
- Крема: молоко - 1л., яйцо - 4 шт., сахар - 250 гр., крахмал кукурузный - 60 гр., масло слив. - 5



Просеиваем муку. В муку трём на крупной тёрке ледяное масло, растираем в крошку. Работаем б



В чаше соединяем ледяную воды, яйцо, соль, уксус. Перемешиваем.



Добавляем воду с яйцом в мучную смесь и быстро замешиваем тесто.



Долго тесто вымешивать не нужно.



Делим тесто на 15 частей, для коржей 20 см. Шарику выкладываем на доску, присыпанную мукой



Каждый шарик раскатываем в тонкий пласт, сразу вырезаем ровный круг и выпекаем в разогрет



Сразу раскатывала на силиконовом коврике, обрезала и вместе с ковриком переносила на прот



Для крема нам понадобится: молоко - 1л., яйцо - 4 шт., сахар - 250 гр., крахмал кукурузный - 60 г



Готовим крем. 1 литр молока ставим на огонь, нагреваем до первых "бульков". Пока молоко нагр



Заварную основу снять с огня, перелить в холодную чашу, остудить до комнатной температуры.





Холодные сливки взбиваем миксером до плотной консистенции, по 2-3 ст.л. добавляем холодную



Крем получается очень воздушный, нежный, ароматный. Собираем торт. Каждый корж хорошо п



По бокам и верх торта обычно украшают крошкой измельченного коржа, так я и сделала. Вы мож

Приятного аппетита!!!