

"Наполеон"

Добавил(а) Оля
30.05.23 20:34 -

Торт Наполеон.

Приятного аппетита!!!



Продукты для рецепта

"Наполеон"

Добавил(а) Оля
30.05.23 20:34 -

- Слоёное тесто 1 кг.
- Крема: молоко - 300 мл., яйцо - 4 желтка., сахар - 250 гр., крахмал кукурузный - 30 гр., слив



Соединяем желтки, молоко, сахар, 5 капель ванили, крахмал. Хорошо перемешиваем венчиком. С



Слоёное тесто размораживаем, немного раскатываем, нарезаем небольшими квадратами, смазы

"Наполеон"

Добавил(а) Оля
30.05.23 20:34 -



Готовые слойки остужаем. Верхний золотистый слой снимаем (пригодится для крошки при украшении).



Сливки взбиваем с загустителем для сливок. Можно использовать сливки 33% (тогда загуститель не нужен).

"Наполеон"

Добавил(а) Оля
30.05.23 20:34 -



Слойки разделяем на тонкие пласты. Выкладываем слоями и обильно пропитываем кремом.



Верх торта посыпает ~~Прятой Голландией~~ ~~Панировкой~~ Украшаем топлёным шоколадом.