

Торт «Наполеон»



Ингредиенты для теста:

- Мука – 600 г
- Масло сливочное – 250 г
- Вода холодная – 200 мл
- Уксус (9%) – 1 ст. ложка
- Соль – 1 ч. ложка

Ингредиенты для крема:

- Молоко – 500 мл
- Сахар – 250 г
- Мука – 50 г
- Яйца – 2 шт.
- Ванильный сахар – 10 г
- Масло сливочное – 200 г

Приготовление теста:

1. В миске смешайте муку с солью. Добавьте нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Перетирайте масло с мукой руками до состояния крошки.
2. Добавьте холодную воду с уксусом и замесите тесто. Не переусердствуйте, чтобы тесто оставалось слоистым.
3. Заверните тесто в пленку и отправьте в холодильник на 1 час.

Приготовление крема:

1. В кастрюле смешайте молоко (оставьте немного для разведения муки), сахар и ванильный сахар, доведите до кипения.
2. В отдельной миске взбейте яйца, добавьте муку и оставшееся молоко, хорошо перемешайте.
3. Тонкой струйкой введите яично-мучную смесь в кипящее молоко, постоянно помешивая, чтобы избежать комков.
4. Варите на медленном огне до загустения, затем охладите.
5. Взбейте охлажденный крем с мягким сливочным маслом до однородности.

Сборка торта:

1. Разделите охлажденное тесто на 8-10 равных частей. Каждую часть раскатайте в тонкий круг или овал, выпекайте каждый корж на противне при 200°C около 5-7 минут или до золотистости.
2. Остудите коржи. Обрежьте неровные края (остатки коржей можно измельчить и использовать для украшения).
3. Промажьте каждый корж кремом и аккуратно сложите их друг на друга.
4. Обильно промажьте верх и бока торта кремом, посыпьте крошкой из обрезков.
5. Дайте торту пропитаться в холодильнике не менее 6 часов, а лучше на ночь.

Подавайте торт Наполеон к чаю или кофе, наслаждаясь каждым слоем нежнейшего крема и хрустящего теста. Bon appétit!