

## Торт Наполеон из слоеного теста

Автор: Jaxa

14.08.2011 09:11 -

---



Очень вкусно.

### Требуемые ингредиенты

- Тесто слоеное бездрожжевое 1500 г
- Молоко коровье 1200 мл
- Яичный желток 5 шт.
- Ванильный сахар 1 ч.л.
- Сахар-песок 400 г
- Коньяк 10 мл
- Мука пшеничная 250 г
- Грецкий орех 110 г

1.Разморозить тесто, оно размораживается примерно 15–20 минут, если развернуть и разложить. Лучше всего использовать тесто, которое продается в виде квадратных пластов, а не в виде рулонов.

Налить молоко в сотейник и довести его до кипения.

2.Смешать муку с сахаром-песком и ванильным сахаром, добавить 5 желтка и перемешать, лучше всего это получается при помощи миксера, добавить коньяк, перемешать.

3.Вылить молоко и перемешать.

Поставить на медленный огонь.

Варить до загустения, обязательно непрерывно помешивая. Консистенция должна напоминать густую сметану. После чего крем охладить.

4.Присыпать поверхность для раскатывания теста мукой. Разложить пласт теста и

## Торт Наполеон из слоеного теста

Автор: Jaxa

14.08.2011 09:11 -

---

немного его раскатать до желаемой формы.

Разогреть духовку до 200 °С.

5.Простелить противень пергаментом (или фольгой) положить сверху пласт теста и запекать примерно по 15 минут с каждой стороны.

И так каждый пласт теста, всего их должно получится 5 шт.

6.Затем тесто остудить и аккуратно разрезать вдоль пополам.

Намазать каждый слой кремом, складывая слоя один на другой румяной стороной вниз, кроме последнего коржа. Каждый слой посыпать тертым грецким орехом. Дать 30 минут тарту постоять.

7.Последний корж (точнее первая его половинка) кладется румяной стороной вверх, после чего на края можно нажать, прижимая их и выравнивая поверхность, только делать это нужно крайне деликатно, чтобы верхний пласт не потрескался.

8.Намазать верхний корж кремом и аккуратно обрезать края.

Затем намазать кремом все стороны.

Последняя половинка коржа уйдет на украшение торта. Измельчить ее и обсыпать боковины. Сверху обильно присыпать тертым орехом.

Переложить торт на подходящую поверхность и поставить в холодильник, как минимум на 6 часов.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}