

Торт Наполеон

Автор: Мухаббат

25.03.2021 19:01 - Обновлено 25.03.2021 19:03



Существует многое множество вариаций этого торта. Мне нравится этот вариант, из быстрого слоёного теста на сметане. Его ещё называют «Советский Наполеон». Крем классический: масло со сгущённым молоком, но с добавлением взбитых сливок, тем самым делая крем более нежным.

Торт Наполеон

Автор: Мухаббат

25.03.2021 19:01 - Обновлено 25.03.2021 19:03

ИНГРЕДИЕНТЫ:

коржи:

стакан объёмом 250 мл. (в одном стакане примерно 150 гр.муки)

3 ст.муки

200 гр. очень холодного масла

1/4 ч.л. соли

1 яйцо

200 гр. сметаны 15%

крем:

Торт Наполеон

Автор: Мухаббат

25.03.2021 19:01 - Обновлено 25.03.2021 19:03

200 гр. сливочного масла комнатной температуры

1 банка сгущённого молока (380 гр.)

200 мл. сливок (жирность 30-35%)

1 ч.л. ванильного сахара

Торт Наполеон

Автор: Мухаббат

25.03.2021 19:01 - Обновлено 25.03.2021 19:03



Торт Наполеон

Автор: Мухаббат

25.03.2021 19:01 - Обновлено 25.03.2021 19:03



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать сахар и яйца в миске венчиком до образования пышной массы. Добавить муку и замесить тесто. Разогреть духовку до 180°C. Выложить тесто на пергамент и выпекать 15 минут. Достать из духовки и дать остыть. Смазать поверхность сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой. Выложить на подготовленную основу слой крема. Сверху выложить слой теста и выпекать 10 минут. Повторить слои крема и теста. Последний слой теста выпекать 10 минут. Дать остыть и нарезать на порции.

Торт Наполеон

Автор: Мухаббат

25.03.2021 19:01 - Обновлено 25.03.2021 19:03



Копировать текст в буфер обмена