

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, взбить венчиком до однородности. Добавить муку и перемешать. В другой миске смешать сливочное масло и сахар, взбить венчиком до однородности. Добавить яйца и перемешать. Выложить тесто в форму, выпекать в духовке при 180°C 10 минут. Вынуть форму из духовки, дать остыть. Сверху выложить слой крема, повторить процесс. Готовый торт нарезать на порции.

Торт Наполеон

Автор: Мухаббат

25.03.2021 19:01 - Обновлено 25.03.2021 19:03



Крепко сжать пальцы, чтобы проверить, насколько хорошо вы усвоили материал. Если вы чувствуете, что материал усвоен, вы можете перейти к следующему разделу. Если вы чувствуете, что материал не усвоен, вы можете вернуться к предыдущему разделу.