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.

ИНГРЕДИЕТНЫ:

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:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: [redacted]

Торт Наполеон

Автор: Мухаббат
25.03.2021 19:01 - Обновлено 25.03.2021 19:03