



ТОРТ НАПОЛЕОН

Вот что делать, если ребенок заказал торт "Наполеон" на день рождения, а до прихода гостей пару часов?!? Коржи сделать точно не успею, хотя уже успешно пробовала однажды! Не покупать же готовый торт?!??? Мне повезло, наткнулась в магазине на замороженное слоенное тесто для "Наполеона" от ТМ "Віденські Булочки".

Осталось только сделать заварной крем! А это проще простого! Фото красивое, конечно же сделать не успела, но рецепт не могу не опубликовать!

Понадобится:

слоенное тесто замороженное - 1 килограмм
молоко - 500 миллилитров
мука - 3 столовые ложки
яйца - 2 штуки
сахар - 150 граммов
ванильный сахар - 1 чайная ложка
сливочное масло - 100 граммов

Приготовление:

Тесто разморозь при комнатной температуре и запеки коржи согласно инструкции на упаковке.



Молоко влей в сотейник, всыпь половину сахара и доведи до кипения. Муку просей, соедини с оставшимся сахаром, ванильным сахаром и яйцами. Тщательно перемешай.



Влей кипящее молоко в смесь муки, сахара и яиц. Хорошо перемешай венчиком и верни все в сотейник. На небольшом огне, постоянно помешивая доведи до состояния густого крема.



Остуди и добавь сливочное масло. Тщательно перемешай и по необходимости процеди через сито. Отправь крем в холодильник минимум на полчаса (чем дольше, тем лучше).



Отложи несколько коржей для того, чтобы сделать "посыпку". Остальные коржи тщательно промажь кремом и собери торт. Дай торту настояться в холодильнике, чем дольше тем лучше!



sifood.com.ua - Торт Наполеон