

# торт наполеон самый классический - рецепт.



стоцкая

17.06.2010 07:09

56038 47 63

Кухня: Домашняя

Время приготовления: 180 мин.

Количество порций: 20

Сложность: Не определен

заварной крем торт наполеон

## ИНГРЕДИЕНТЫ

тесто 400гр маргарина, 5 ст муки, 1 ст холодной воды, 1 ч л соды гашеной в уксусе, 1 ст л водки

крем 2 л молока, 24 желтка, 400 гр сливочного масла, 2 ст сахара, 6 ст л муки

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

1. начинать лучше вечером. покажется не так утомительно и все ингредиенты приобретут нужную кондицию. начинать лучше с крема, он самый классический, заварной: отделить желтки и очень тщательно взбить с сахаром. затем в эту смесь добавить 200мл молока и 6 ст л муки. миксер можно помыть, но не прятать.
  2. взять 4-х литровую кастрюлю, влить туда 1800мл молока, довести до кипения, когда процесс закипания только начнется, потихоньку вводим яично-сахарно-мучную смесь и все время мешаем, мешаем...
  3. только начался процесс кипения можно сразу выключать огонь и принимать меры по охлаждению крема.
  4. пока крем прохлаждается нужно заняться тестом: маргарин натереть на мелкой терке и смешать его с просеянной мукой, а потом начинать эту массу перетирать пальцами, пока у нас не получится куча мелких крошек.
  5. добавить в крошки стакан ледяной воды, соду с уксусом и водку.
  6. вымесить - получится довольно липкое тесто, разделить его приблизительно на 8 частей и в холодильник на ночь
  7. а из холодильника вынуть сливочное масло - пусть размягчается
  8. утром остается самое приятное - взбиваем сливочное масло, очень тщательно добавляем его в остуженный крем. получается нечто пломбирно-воздушное. из этого очень много. так что можно снимать пробу многократно
  9. из теста выпекаем коржи. занятие быстрое но требует минимальных навыков.
  - во-первых, посыпать мукой стол и натереть мукой скалку и постараться при минимальном количестве дополнительной муки раскатать коржи приблизительно 4-х угольной формы. при помощи скалки перенести на противень и выпекать при 180 градусах.
  10. коржи получатся лохматыми, но это не страшно, главное в этом рецепте не аккуратность.
  11. остудить все коржи, и очень щедро промазать их кремом.
  12. посыпать крошкой из самого некрасивого коржика - и в морозилку часика на 2. получится эффект хрустящих коржей с пломбиром
  13. кто любит нежную консистенцию - тогда просто в холодильник
- приятного чаепития, хозяйки