

торт "Наполеон" классический - рецепт.



эклерчик

28.11.2011 21:05

21334 19 48

🍴 Кухня: Домашняя

🕒 Время приготовления: 2 мин.

👤 Количество порций: 15

☰ Сложность: Средний

👉 торт наполеон

ИНГРЕДИЕНТЫ

ТЕСТО:

мука-500гр.

масло сливочное-400гр.

яйцо-1шт.

соль-0.5ч.л.

уксус-1ст.л.

очень холодная вода-200мл.

КРЕМ:

молоко-700мл.

сахар-1ст.

ванильный стручок-1шт.

желток-4шт.

мука-3ст.л.(с горкой).

масло сливочное-200гр.

КАК ПРИГОТОВИТЬ

ТЕСТО:

Масло сливочное (холодное) натереть на крупной терке+мука.

Все это перетереть руками (в крошку).

В стакан (250мл.) вбиваем 1 яйцо,0.5ч.л. соли,1ст.л. уксуса и заливаем (до верха) очень холодной водой.

Эту смесь размешать вилочкой и добавить масляно-мучную крошку.

Замесить тесто и поставить на 2 часа в холодильник.

Через 2 часа выпечь 6-7 коржей.Один запечь более темнее,истолочь его скалкой и добавить 2ст.л. сахарной пудры-это для присыпки торта.

КРЕМ:

Молоко кипятим с ванилью.Накрываем крышкой и остужаем до 50 градусов.Желтки взбить с сахаром+молоко+мука,ставим на водяную баню (постоянно помешивать),но не кипятить.Заварить крем.Готовый крем охладить.Масло взбить миксером,добавляя по 2-3ст.л. крема.

Крем готов.

Коржи смазать кремом (придавлевая их) и посыпать крошкой.

Приятного аппетита!!!!