

Торт Наполеон с кремом Гломбир - рецепт.



мари-анна

11.07.2012 22:04

39341 8 25

🏠 Кухня: **Домашняя**

🕒 Время приготовления: **180 мин.**

👤 Количество порций: **10**

☰ Сложность: **Простой**

🏆 Участвует в фотоконкурсе: **Фото недели с MARUCHI!**

👉 заварной крем торт наполеон

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст муки
1 яйцо
1 щепотка соли
1 щепотка лимонной кислоты
250 гр сливочного масла
3 ст.л. муки
1 не полный ст воды
для КРЕМА:
1/2 ст. сахара
5 желтков
1/2 л молока
2 ст.л. с горкой муки
1 пакетик ванильного сахара
200-400 мл сливок 33%

КАК ПРИГОТОВИТЬ

В просеянную муку вливаем воду, добавляем яйцо, соль, лимонку. Вымешиваем гладкое тесто, катаем тесто в шар и завернув его в пищевую пленку или кондитерскую бумагу, отправляем в холодильник минут на 30.

Сливочное масло разминаем с добавлением 3 ст.л. муки. Формируем прямоугольник, заворачиваем в пищевую пленку (конд бумагу) и отправляем в холодильник к первому тесту.

Через 30 минут Тесто 1 раскатываем прямо на бумаге (плёнке) с утолщением по середине пласта. Размер пласта должен быть в два раза больше Теста 2. Кладем тесто 2 в середину пласта теста 1 и заворачиваем края Теста1, покрывая ими Тесто2. Раскатываем тесто, складываем в четверо и оставляем на столе минут на 10. Затем вновь раскатываем, складываем в четверо, заворачиваем пленкой и отправляем в холодильник минут на 20.

Повторяем процедуру каждые 20 минут еще два раза.

Затем разделяем тесто на 9 частей + 1 получится из обрезков. Это количество частей подходит для формы № 24.

Разогреваем духовку до 200С и выпекаем наши коржики до золотистого цвета, предварительно наколов из вилочкой. Выпекала я на присыпанном мукой сухом протьевене.

Готовым коржам даём хорошо охладиться.

Готовим КРЕМ:

Молоко доводим до кипения. Желтки растираем с сахаром, вводим ванильный сахар и просеянную муку (количество муки может быть чуть меньше или больше, в зависимости какой Наполеон Вы больше любите- посуше или помокрее). Струйкой вливаем горячее молоко в яичную смесь, интенсивно помешивая венчиком, что бы желтки не сварились. Доводим смесь до кипения на среднем огне и даем покипеть минут 7, периодически помешивая. Охлаждаем заварную массу, периодически помешивая или присыпав сахарной пудрой, во избежание образования пенки. Можно просто накрыть молочную массу полиэтиленом, плотно прижав её к массе. Сливки взбиваем в плотную массу и смешиваем с охлажденной кремовой массой.

Смазываем коржи кремом и даем настояться. 1-2 коржа измельчаем и присыпаем торт по верху и по бокам.

Из указанного количества продуктов (сливки в креме 200 мл) выходит торт 1,5 кг.

Торт необыкновенно вкусный!!! Приятного чаепития!!!