

Ингредиенты

Коржи для Наполеона:

- ✓ 700 гр муки
- ✓ 250 гр сливочного масла
- ✓ 2 яйца (+ желток)
- ✓ 1,5 ч.л. соли
- ✓ 1 ч.л. уксуса 9%



+ холодная вода опционально

Шоколадный крем для Наполеона:

- ✓ 550 мл молока
- ✓ 350 гр сливочного масла
- ✓ 200 гр сахара
- ✓ 150 гр черного шоколада
- ✓ 5 яиц (только желтки)
- ✓ 2,5 ст.л. муки
- ✓ щепотка ванилина

+ свежая или консервированная вишня - по желанию

Рецепт приготовления блюда в домашних условиях

    Автор: [FoodIdeas](#) / 2015-02-25

- 1 Сливочное масло охладить в морозилке 5-10 минут, натереть на крупной терке и смешать с 200-250 гр муки в большой миске. Тщательно растереть масло с мукой в крошку руками или порубить ножом.
- 2 Вбить в небольшую миску сырые яйца, добавить желток, соль и взбить венчиком до однородности. Перелить яичную смесь в стакан 250 мл, долить доверху стакана холодной воды, влить уксус и размешать до однородной консистенции.
- 3 Влить яичную жидкость к мучной крошке и вымесить очень мягкое тесто. На стол просеять через сито оставшуюся муку и переложить на нее шар мягкого теста. Вымесить эластичное и не липнущее к рукам теста (вымешивать руками примерно 5 минут до полного впитывания муки).
- 4 Разделить готовое тесто на 8-10 равных по размеру частей, скатать из них шарики и обернуть каждый пищевой пленкой, отправить в холодильник минимум на 2 часа (лучше - на 6-8 часов). Вынуть тесто из холодильника и раскатать каждый кусочек в тонкий круг на присыпанной мукой поверхности.
- 5 Приготовить молочную основу для шоколадного крема. Желтки отделить от белков и сложить в миску, добавить сахар и взбить миксером в течение 2 минут на высокой скорости. Всыпать к полученной массе муку и вымесить до однородности. Влить примерно 1/4 часть от всего молока и размешать.
- 6 Оставшееся молоко влить в кастрюлю и поставить на огонь. После закипания снять с огня и влить тонкой струйкой кипящее молоко в желтковый крем (при этом его нужно очень быстро и непрерывно размешивать венчиком или ложкой). Вернуть крем на огонь, добавить ванилин и, непрерывно помешивая, проварить до легкого загустения при слабом кипении.
- 7 Снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить до полного остывания. Тем временем вынуть тесто из холодильника, присыпать стол мукой и застелить противень пергаментной бумагой. Начертить на бумаге круг, диаметром около 30 см, духовку разогреть до 220С.
- 8 Раскатать кусочек теста в тонкий круглый пласт (диаметр около 30 см) на присыпанной мукой поверхности, переложить на противень и обрезать лишние края, чтобы форма теста совпадала с формой нарисованного круга. Проколоть тесто вилкой в нескольких местах и отправить в разогретую духовку.
- 9 Выпекать корж для Наполеона с шоколадным кремом до румяности примерно 5 минут. Тем временем раскатать следующую порцию теста. Вынуть противень, переложить корж на решетку или на блюдо и оставить остывать. На противень переложить раскатанное тесто, обрезать, проколоть вилкой и отправить в духовку выпекаться до румяности.
- 10 Обрезки теста пригодятся для обсыпки готового торта. Испечь таким образом все остальные коржи и сложить их стопкой на блюдо, обрезки выложить на противень и испечь в течение 5-7 минут до румяности. Измельчить обрезки от теста скалкой или с помощью комбайна до состояния крошки. Полностью остудить и коржи и крошку.
- 11 Сливочное масло вынуть из холодильника и оставить на полчаса в комнатной температуре. Спустя 20 минут шоколад мелко порубить ножом, сложить в небольшую миску и поставить ее на водяную баню. Помешивая, довести шоколад до полного растворения и снять с водяной бани, дать остыть до комнатной температуры, периодически помешивая.
- 12 Взбить сливочное масло миксером на высокой скорости до образования пышной консистенции (2-3 минуты). Не переставая взбивать, влить растопленный шоколад и взбивать до равномерного цвета и консистенции. Не переставая взбивать шоколадный крем, ввести в него по ложке остывший заварной крем, тщательно взбивая после каждой ложки.
- 13 Поверхность каждого коржа (кроме одного - верхнего) равномерно смазать шоколадным кремом и сложить их друга на друга. По желанию можно также положить между коржами очищенную от косточек свежую или консервированную вишню, она прекрасно подчеркнет вкус шоколада и сделает торт еще оригинальнее. Оставить около 1/4-1/5 от всего крема для украшения Наполеона. Накрыть торт разделочной доской, положить груз около 0,5-1 кг и отправить в холод на час.
- 14 Вынуть торт, снять груз с разделочной доской, равномерно смазать бока и поверхность торта оставшимся кремом, обсыпать весь торт измельченной крошкой от обрезков и отправить в холодильник минимум на 4 часа.
- 15 Наполеон с шоколадным кремом будет вкуснее, если дать ему настояться в холодильнике всю ночь (8-10 часов). Вынуть готовый торт из холодильника, нарезать порционными кусочками и подавать к столу. Приятного чаепития!