Состав:

для теста:

4 ст.л. сметаны

4 ст.л. топленого сливочного масла

4 ст.л. сахара

2-3 яйца

3,5 стакана муки

1/2 ч.л. соды

1 ч.л. уксуса

соль - на кончике ножа

для крема:

1 часть: Масляный крем

1/2 стакана сахара

2 яйца

1 ст.л. муки

1 стакан молока

300 г сливочного масла

2 часть: Заварной крем

3 стакана молока

4 яйца

1 стакан сахара

3 ст.л. муки (с горкой)

Рецепт торта "Наполеон":

Тесто:

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, топленое масло, соль, 3 стакана муки. Все перемешать. Соду погасить уксусом. Еще раз перемешать, добавить еще ½ стакана муки и вымесить тесто. Тесто разделить на 9-11 частей.

Раскатать тесто толщиной 1-2 мм, вырезать форму будущего торта, например, по контуру крупной тарелки. (Раскатывать тесто лучше сразу на противне).

Выпекать на противне при температуре 200ºС в течение 7-8 мин. Готовый корж должен иметь нежно золотистый цвет.

Крем для торта «Наполеон» делается из двух частей: из масляного крема и заварного крема.

Для масляного крема:

Сахар растереть с яйцами, добавить муку, перемешать, влить молоко и все взбить. Эту массу, постоянно помешивая, чтобы не пригорела, довести до кипения. Затем снять с огня и остудить постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки.

Сливочное масло растопить при комнатной температуре – масло должно стать мягким. В остывшую массу добавить сливочное масло и все тщательно взбить.

Для заварного крема:

Яйца растереть с сахаром, добавить муку и перемешать. Добавить 1 стакан молока и перемешать. Остальное молоко (2 стакана) закипятить в отдельной кастрюле. Влить молоко в кастрюлю с остальной массой, тщательно перемешать и поставить на огонь. Довести до кипения непрерывно помешивая.

В итоге крем необходимо довести до состояния густой манной каши. Снять с огня и остудить.

Остывший заварной крем смешать с масляным. Полученным кремом намазать остывшие коржи. Поставить "Наполеон" в холодильник минимум на 5-6 часов, чтобы торт пропитался.

Приятного аппетита!