

Всем известен предлагаемый торт. И существует достаточно большое количество рецептов торта «Наполеон».



Предлагаемый нами рецепт идеально подойдет для сладкоежек, которые любят очень сильно пропитанный кремом, практически «влажный» «Наполеон». Этот рецепт является наименее калорийным из всех существующих рецептов «Наполеонов», за счет минимального использования сливочного масла при приготовлении коржей и отсутствии последнего при приготовлении заварного крема.

В результате тортик получается очень вкусным и мгновенно поедается!

Состав теста для коржей:

- 1 стакан воды;
- 100 грамм сливочного масла;
- 1 стакан сахара;
- 2 столовые ложки сухого молока;
- 1 яйцо куриное;
- 1 чайная ложка соли;
- 4, 5 стакана муки;

Приготовление теста:

Налейте в кастрюльку воду, добавьте сливочное масло и соль. Закипятите на плите до полного растворения масла. Сахар смешайте с сухим молоком, разотрите, чтобы не было комочков сухого молока, добавьте яйцо и хорошо перемешайте до однородного состояния.

Добавьте в немного остывшую масляную смесь, подготовленную смесь сахара, молока и яйца. Перемешайте. Добавьте муку и замесите тесто. Получившееся тесто не будет крутым. Но оно легко будет раскатываться до очень тонкого состояния.

Разделите тесто на 12 кусочков.

Подготовьте форму, в которой Вы планируете пропитывать торт кремом. Вам нужно раскатывать коржи в диаметре немного меньше формы для сборки. Удобно пропитывать торт в разборной форме для выпечки бисквита. В качестве трафарета можно использовать крышку или тарелку. Лучше крышку, так как тарелку неудобно снимать после обрезания коржа. Раскатывайте поочередно кусочки теста на поверхности, припорошенной мукой до толщины 1мм. Перенесите подготовленный пласт на смазанный маслом противень и вырежьте корж по контурам трафарета (крышки или тарелки). Выпекайте коржи в духовом шкафу при температуре 180°С. У Вас получится 12 готовых коржей.

Из обрезков коржей испеките 13-й корж для посыпки и украшений.

Состав заварного крема:

- 1, 5 литра молока;
- 1, 5 стакана сахара;
- 3 куриных яйца;
- 2 столовые ложки муки;
- 2 пакетика ванильного сахара.

Приготовление заварного крема:

Сахар смешайте с мукой и яйцами. Хорошо перемешайте. Добавьте молоко и ванильный сахар. Перемешайте и варите крем, постоянно помешивая до загустения – консистенции густой сметаны.

Сборка торта:

Форму для сборки торта застелите пищевой пленкой или фольгой, чтобы крем не вытекал и пропитывал коржи. Кладите поочередно коржи и обильно смазывайте их остывшим заварным кремом. Верх торта также хорошо смажьте и посыпьте измельченной крошкой из последнего коржа. Часть крошки оставьте для посыпки боков торта после пропитки.

По бокам торта должен быть зазор, так как при пропитывании кремом, коржи слегка увеличатся в объеме. Верх торта закройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на сутки для пропитки (если нет времени пропитывать нужно не менее 10 часов).

Пропитавшийся торт вытащите из формы. Перенесите на блюдо. Бока торта украсьте оставшейся крошкой. Верх торта украсьте по Вашему желанию. На фото, используемые цветочки-листочки предварительно испечены из 13-го коржа. Или просто оставьте украшенным крошкой.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.