



160 минут



427 ккал; БЖУ 7/27/39 (на 100 г)



1200 г (все блюдо)

Ингредиенты:

слоеное тесто, яйцо, сахар,
ванилин, мука, молоко, сливки,
масло сливочное.

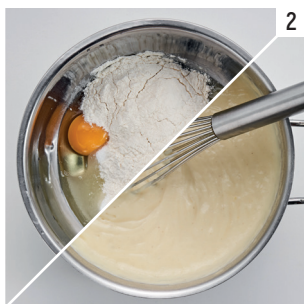


Предварительно разморозьте слоеное тесто



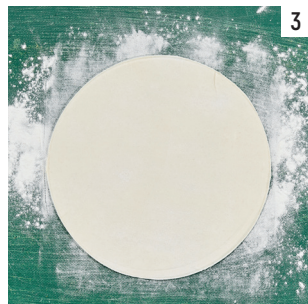
1

Разогрейте духовку до 180°C. В сотейнике смешайте сливки, молоко, ванилин, доведите до кипения.



2

Взбейте яйца, сахар, муку и введите в кипящую молочно-сливочную смесь, постоянно мешая венчиком. Заварите крем и дайте ему остыть. В остывший крем добавьте размягченное сливочное масло и 25 г коньяка (если есть) и еще раз взбейте.



3

Каждый пласт теста раскатайте, обрежьте по тарелке (22-24 см), либо оставьте прямоугольными.



4

Сделайте проколы и выпекайте 15 минут при 180°C до золотистого цвета. (обрезь теста тоже выпекать).



5

На выпеченный корж выложите часть крема, распределите по поверхности, сверху уложите следующий корж, смажьте кремом и проделайте то же самое со всеми коржами. Обмажьте торт со всех сторон кремом. Выпеченные обрезки коржа поломайте и посыпьте ими торт.



6

Дайте постоять 3-5 часов (лучше больше) в холодильнике. Подавайте Наполеон к столу.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу