


Торт Наполеон

 25 минут

Вам понадобится

Тесто слоеное бездрожжевое	600 г
----------------------------	-------

Для крема

Масло сливочное	150 г
-----------------	-------

Сахар	120 г
-------	-------

Сметана	150 г
---------	-------

Молоко сгущенное	180 г
------------------	-------

Приготовление

- 1 Слоеное тесто разделить на четыре части. Раскатать каждую чуть меньше размера панели гриля.
- 2 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 210°. Установить температуру нижнего нагревателя на 210°. Время приготовления 5-7 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Выложить одну часть теста. Закрыть крышку. Нажать «Старт».
- 3 Аналогично приготовить другие части теста. Один корж раскрошить руками. Три коржа разрезать пополам, чтобы получилось шесть коржей.
- 4 Приготовить крем: сливочное масло размягчить. Добавить сметану, сахар и сгущенное молоко, тщательно перемешать с помощью миксера.

- 5 Собрать торт: на тарелку положить один корж и смазать его кремом, накрыть вторым коржом и так собрать весь торт из шести коржей.
- 6 Торт посыпать крошками из слоеного теста. Готовый «Наполеон» поставить в холодильник на пять часов.

Торт Наполеон