

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