

## Торт Наполеон

### Ингредиенты

- Ванильный сахар - 2 пакетика
- Грецкие орехи - 100 гр.
- Коньяк - 6 ст.л
- Мука - 360 гр.
- Сахарная пудра - 2 ст.л.
- Сгущенное молоко - 380 гр.
- Сливочное масло - 450 гр.
- Соль - 1 ч.л.
- Яйцо - 1 шт.



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Натрите на крупной терке 200 г холодного сливочного масла, просейте муку, добавьте 1 яйцо, 3 ст. ложки коньяка, соль, пакетик ванильного сахара, 50 гр. молотых грецких орехов и 3 ст. ложки воды. Замесите тесто и положите в холодильник на 30-40 мин.

2

Достаньте тесто из холодильника и разделите тесто на 8 равных частей. Каждую раскатайте в тонкую лепешку (примерно 1 мм толщиной). По всей поверхности проколите вилкой и выпекайте каждый корж в духовке (при 200 С) около 7 минут (до золотистого цвета).

**3**

Для крема взбейте миксером 250 г сливочного масла, добавьте сгущенку, оставшийся коньяк, пакетик ванильного сахара и тертый грецкий орех (30 г). Оставьте немного целого ореха для украшения. Взбейте все ингредиенты еще раз до однородного состояния.

**4**

Готовые коржи необходимо сделать ровными (под ту форму, в который вы планируете подавать торт), а обрезки измельчить в крошку и оставить для украшения.

**5**

Промажьте каждый корж кремом, смажьте боковины. Смешайте измельченную крошку с целиковыми орехами и сахарной пудрой, посыпьте торт.

**6**

Готовый торт уберите в холодильник на несколько часов для пропитки (лучше на ночь).

Приятного аппетита!

Приятного вам аппетита :)