

napoleon

Autor: **izaa_a**Przepisów: **565** Ocena: **20819**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- ciasto: 150g masła
- 3 szklanki mąki
- 2 łyżki octu
- 200ml wody
- 1 jajo
- Krem: 1 puszka masy kajmakowej
- 800ml mleka
- 2/3 szklanki cukru
- 4 żółtka
- duży budyń śmietankowy
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 100g masła
- 200 ml śmietanki 30%

Sposób przygotowania:

- 1 Zimne masło posiekać z mąką, dodać ocet, wodę, jajo, wyrobić ciasto, uformować kulę i włożyć do lodówki na minimum godzinę. Ciasto po wyrobieniu powinno być elastyczne, miękkie.



- 2 Przygotować 2 blaszki i 2 arkusze papieru. Ciasto podzielić na 16 części. Każdy kawałek rozwałkować cienko, wyciąć krąg o średnicy 22cm, nakłuć widelcem. Wstawić do nagrzanego

piekarnika, piec ok. 5 minut w temp 200st. Gdy jedno się pieką rozwałkować następne.

- 3 Żółtka zmiksować z 1 szklanką mleka dodać mąkę i budyń, wymieszać. Resztę mleka zagotować dodając cukier. Do gotującego się mleka wlać masę żółtkową, ciągle mieszając zagotować, aż masa zgęstnieje i nie będzie w niej grudek. Gotujemy po prostu budyń. Przykryć folią spożywczą i ostudzić.
- 4 Masło utrzeć na puch, ciągle miksując, dodawać partiami zimny budyń na przemian z masą kajmakową. Na koniec dodać ubitą na sztywno śmietankę i delikatnie łyżką wymieszać
- 5 Na paterze położyć pierwszy blat, posmarować kremem (ok. 2-3 łyżki), przykryć kolejnym blatem, posmarować itd. Gdy wszystkie blaty zostaną ułożone, tort przykryć folią i wstawić lodówki. Po ok. 4 godzinach blaty zmiękną, opadną. Wtedy można wyrównać brzegi,
- 6 Ciasto przed włożeniem do lodówki wyglądało okrutnie byłam przerażona i jednocześnie zła że tyle się narobiłam a efekt mizerny. Ale na szczęście blaty "opadły" ciasto się wyrównało i było ok :)



Twoje notatki do przepisu: