

# Торт «Наполеон»

## Нужно:

- Мука *600* г.
- Сметана *150* г.
- Сливочное масло *1* пачка (*250* г.)
- Соль
- Разрыхлитель для теста *1* пачка
- \_\_\_\_\_
- Сгущенное молоко *2* банки
- Ванильный сахар *1* пачка
- Орехи (фундук жареный) *100* г.

Металлическая форма 24 см.

Получается: торт :)

## Приготовление:

1. Заранее варим сгущенку *3* часа, банки должны быть в воде все время варки, доливаем воду, когда она выпаривается.
2. Достаем из холодильника пачку масла, чтобы оно размягчилось к началу приготовления теста.
3. Если орехи сырые, жарим орехи.
4. Размягченное масло и сметану взбиваем миксером, добавляем немного соли.
5. Замешивает тесто, соединяя взбитые масло со сметаной, муку и разрыхлитель для теста.
6. Делим тесто на *8* равных частей, скатывает из них шарики.
7. Перед началом выпекания, смазываем поддон формы, сливочным маслом.
8. Раскатываем и выпекаем один за другим *8* коржей.
9. После того как корж испекся, выкладываем его на тарелку (или доску), накрывая сверху еще одной тарелкой, и ставим на эту конструкцию что-нибудь тяжелое, таким образом выравнивая коржи. Следующий корж кладем на предыдущий и снова прижимаем их под тяжестью.
10. Пока коржи выпекаются, готовим крем: соединяем вареную сгущенку с ванильным сахаром, до однородной консистенции.
11. Режем фундук, но не слишком мелко.
12. Когда все коржи готовы, примерно разделив крем на *8* частей, намазываем каждый корж кремом, затем сверху кладем следующий корж, и т.д. После того как все коржи соединены и смазаны, обмазываем торт по бокам и посыпаем орехами.
13. Убираем торт в холодильник на час (или на ночь).

Приятного аппетита! :)