

detkityumen.ru

"Наполеон - да не он"



Где готовим?

Другое

Ингредиенты:

Для коржей:

2 ст. муки;

1 пачка масла (или маргарина);

1 яйцо;

1 ложка сметаны или майонеза;

пол ч.л. соды;

немного сахара

Для начинки:

2 банки консервы (подойдет любая красная рыба);

Сыр;

6 вареных яиц;

Майонез

Приготовление:

Просеиваем муку в миску, кладем сверху пачку масла или маргарина и начинаем рубить его ножом в мелкую крошку, смешивая с мукой. Затем вбить яйцо, добавить ложку жирной сметаны или майонеза, соду гашеную уксусом, немного сахара. Все быстро перемешать. Тесто должно получиться эластичным и не рассыпаться. Тесто разделить на 5 равных частей. Раскатать 5 тонких коржей, наколоть вилкой и выпекать до готовности.

Готовим слои для торта:

консервы размять вилкой и смешать с майонезом;

яйца разминаем вилкой и смешиваем с майонезом;

сыр натираем на мелкой терке и смешиваем с майонезом;

2-3 желтка оставить для украшения;

чеснок раздавить через чеснокодавилку и смешать с майонезом (этим будем промазывать коржи)

Начинаем собирать тортик:

Начинку лучше выкладывать на теплые коржи, тогда они лучше пропитаются..

1 корж: промазать майонезом с чесноком и выложить половину консерв;

2 корж: промазать майонезом с чесноком и выложить яйца;

3 корж: промазать майонезом с чесноком и выложить сыр;

4 корж: промазать майонезом с чесноком и выложить оставшиеся консервы.

5 корж промазать майонезом с чесноком.

Украсить тортик тертым желтком. Если у вас остались кусочки коржей, можно их измельчить в крошку и посыпать ей тортик.

Убрать готовый торт в холодильник на сутки. Он должен хорошо пропитаться.

Получается очень вкусный и необычный "Наполеон - да не он".

Если вы хотите удивить своих близких или друзей необычным и вкусным угощением - этот тортик то, что вам нужно!

Так же, для данного рецепта коржи можно купить в магазине. Они так и называются "Коржи для торта наполеона". Приятного Аппетита!

13.06.2016

[AKIM](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/420/