

Napoleon Torte

Von Kuchenfee

Dieses Rezept ist ausgelegt auf eine Torte mit 20cm Durchmesser. 10 Stücke.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	40 min	n/a	50 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

2 Blätterteig
Päckchen

(Kühlregal)

125 g Zucker

3 x Eigelb

60 g Mehl

½ l Milch

1 x Vanilleschote

80 g Butter

Werkzeuge

Waage

Gummilippe

Schneebesen

Zubereitung

- 01** Verrühre Eigelb & Zucker kräftig miteinander. Gib das Mehl dazu und verrühre alles Klumpenfrei! Wenn die Masse zu fest wird kannst du einen Schluck der Milch dazu geben um das Rühren zu erleichtern.
- 02** Bringe Milch mit Vanillemark zum kochen. Sobald die Milch kurz vorm kochen ist gibst du einen Schluck der Milch zur Eigelbmasse und rührst kräftig. Diesen Schritt wiederholst du 2-3 mal um deine Eigelbmasse mit der heißen Milch anzugleichen. Ist deine Eigelbmasse angeglichen kannst du sie in die heiße Milch rühren und unter ständigem rühren für 1 Minute abkochen. Ist 1 Minute gekocht nimmst du sie vom Herd und rührst deine Butter unter. Wenn die Butter eingerührt ist deckst du deine Creme mit Frischhaltefolie ab & lässt sie auf Raumtemperatur kommen. Bitte stelle sie dazu NICHT in den Kühlschrank.
- 03** Breite deine Blätterteige auf Blechen aus und steche dir jeweils 2. Böden (20cm Durchmesser) aus. Steche alles großzügig mit der Gabel ein und backe auch den Verschnitt der Böden mit.
- 04** Backzeit beträgt ca. 15 Minuten bei 200°C Umluft.
- 05** Nach dem backen die Böden komplett auskühlen lassen & vom „Verschnitt“ befreien.

- 06** Lege einen Boden auf deine Servierplatte und streiche ca. 1/4 deiner nun abgekühlten Vanillecreme darauf. Stapel so deine Tortenböden und streiche die Torte mit der restlichen Creme ein.
- 07** Zerbrösel deinen „Verschnitt“ zwischen deinen Händen und drücke ihn an die Torte.
- 08** Stelle deine Torte für mind. 3h in den Kühlschrank vor Verzehr