

Rezept

Napoleon-Torte

Ein Rezept von Napoleon-Torte, am 23.04.2024

Zutaten

Für die Teigböden

600 g Mehl	250 g Butter
1 Packung Backpulver	100 ml Milch

Für die Creme

1 l Milch	3 Eier
1 Vanilleschote (oder Vanillearoma)	100 g Butter
200 g Zucker	3 EL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 648 kcal, 33 g F, 13 g EW, 77 g KH

Zubereitung

Die Teigböden

1. 600g Mehl, Backpulver, Salz vermengen. Die weiche Butter und die Milch einrühren und alles zu einem festen Teig verkneten.
2. Den Teig in 10 Teile aufteilen und etwa 2mm dick ausrollen und mit Hilfe einer Kuchen Form oder eines Tortenrings in Kreise schneiden und jeweils mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen bei 150 Ober-Unterhitze / 130 Grad Umluft etwa 12 Minuten nacheinander goldbraun backen.
3. Die Teigreste können ebenfalls mitgebacken werden. Sie dienen am Ende zur Dekoration. Die Böden müssen vollständig ausgekühlt sein, bevor man sie weiterverarbeiten kann.

Die Creme

4. Eier, Butter, Zucker und Mehl in einer Schüssel mischen.
5. Die Milch in einem Topf erhitzen und sobald sie aufkocht die Mehlmischung und das Mark einer Vanilleschote hinzugeben. Auf niedriger Stufe mit einem Handrührgerät mixen bis die Masse dicht und cremig ist. Anschließend für 30 Minuten abkühlen lassen.

Die Torte schichten

6. Mit Hilfe eines Tortenrings werden nun die fertig gebackenen und ausgekühlten Teigböden abwechselnd mit der Creme geschichtet.

7. Die Torte im Ring für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach kann der Ring entfernt und die Ränder mit der restlichen Creme bestrichen werden.

8. Die mitgebackenen Teigreste etwas zerbröseln und damit die Torte rundherum dekorieren.