

Napoleontorte

Das Rezept ist für eine 26-er Form ausgelegt. Diese Torte finde ich persönlich absolut lecker. Sie ist zwar etwas aufwändiger, aber ich finde es lohnt sich.

Zutaten:

Für den Knetteig:

500g Mehl
2 Prisen Salz
250g kalte Butter
140g Zucker
2 Eier

Puddingcreme:

1 Liter Milch
100g Mehl
1 P. Puddingpulver Vanillegeschmack
5 Eigelb
200g Zucker
250g zimmerwarme Butter
5 Eiweiß

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Zucker, kalter Butter und dem Ei einen Knetteig herstellen. Diesen in 8 gleichgroße Portionen teilen und 30 Minuten kalt stellen. Nun wird jede Teigportion auf eine Größe von 26 cm ausgerollt. Die Böden mit einer Gabel einstechen und einzeln bei 175° Ober- und Unterhitze goldgelb backen. Das dauert so ca. 10 Minuten.

Füllung zubereiten:

Aus Milch, Mehl und Puddingpulver einen Pudding kochen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Butter schaumig schlagen. Den noch warmen Pudding in die aufgeschlagene Masse geben, das Eiweiß unterheben und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zusammensetzen der Torte:

Einen der 8 Böden zerbröseln. Um den ersten Mürbeteigboden einen Backrahmen geben, dann etwas von der Puddingmasse darauf verteilen und ein paar Brösel obendrauf streuen. Dann den nächsten Boden obendrauf legen und verfahren wie beim ersten. So stapelt Ihr nun die Torte bis Ihr alle 7 Böden verbraucht habt. Teilt die Puddingcreme und die Brösel bitte so ein, dass auf jedem Boden ungefähr gleich viel Puddingcreme und Brösel sind. Die Torte schließt mit Creme und Brösel ab.

Dann über Nacht in den Kühlschrank geben und gut durchziehen lassen, so schmeckt sie am Besten.

Gutes Gelingen!!!!