

NAPOLEON TORTE / MIT KARAMELL-BUTTERCREME



Diese hübsche Schichttorte besteht aus nur zwei Komponenten, knusprig gebackene Mürbeteigböden werden mit einer Karamell-Buttercreme gefüllt und mit Bröseln eingedeckt. Napoleon Torte ist ein klassisch russisches Rezept und passt einfach zu jeder Gelegenheit. Das Backen ist etwas zeitaufwendiger, lohnt sich aber beim Geschmack. Besonders ist auch, dass die Torte beim Backen kleiner wird. Für Nussliebhaber befindet sich noch etwas Krokant in der Dekoration. Wer es fruchtig mag, kann die Torten auch zusätzlich mit frischen Beeren anrichten.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C H



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

MÜRBETEIG

Achte darauf, dass alle Zutaten sehr kalt sind. Vermische das Mehl mit Backpulver und Salz in einem Mixer. Gib die kalte Butter in Würfeln dazu und vermenge alles nur so kurz, dass die Butter gut verteilt ist aber durchaus noch kleine Stücke zu sehen sind. Verrühre das Ei mit dem Wasser und vermenge es dann mit dem Mürbeteig, aber nur so weit, dass sich der Teig noch mit den Händen zusammendrücken lässt. Der Teig soll nicht komplett homogen sein, Stücke dürfen erkennbar sein. Forme den Teig zu einer Kugel und teile ihn in 12 Portionen, forme diese leicht zu Kugeln und stelle sie abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

MÜRBETEIG:

- 500 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Butter (kalt)
- 1** Ei
- 200 ml** Wasser (eiskalt)

BUTTERCREME

Verrühre etwas Milch mit dem Eigelb, der Stärke und dem Vanilleextrakt in einem Topf. Gib die restliche Milch dazu und lasse den Pudding bei mittelhoher Hitze unter Rühren einmal aufkochen. Streiche ihn bei Bedarf durch ein Haarsieb und lasse ihn etwas abkühlen.

BUTTERCREME:

- 200 g** Milch
- 2** Eigelbe
- 30 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Butter (weich)
- 400 g** Karamell-Kondensmilch

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190°C Heißluft vor und richte 12 Backpapierbögen und zwei Lochbleche her.

DEKORATION:

- 50 g** Haselnusskrokant

BÖDEN BACKEN

Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und rolle jede Teigkugel jeweils auf einem Backpapier mit etwas Mehl aus. Rolle den Teig so dünn wie möglich aus und stich ihn dann mit einem Tortenring oder Teller zurecht. Der Durchmesser sollte 4cm größer sein als die finale Torte. Stich die Böden mehrmals mit einer Gabel ein und backe nun zwei Böden gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten, bis der Teig goldbraun ist. Backe so alle Böden nacheinander. Ziehe die Böden nach dem Backen direkt vom Blech herunter und lasse sie vollständig abkühlen. Zerkrümle die Teigreste in einer Schüssel und stelle sie für die Dekoration zur Seite.

NAPOLEON TORTE / MIT KARAMELL-BUTTERCREME



TORTE FÜLLEN

Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte und bestreiche sie mit Buttercreme, setze den nächsten Boden darauf, fülle so die gesamte Torte und schließe mit einer glatten Schicht ab. Stelle die Torte für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

Schneide die Böden zurecht, falls sie ungleich gebacken sind. Bestreiche die Torte mit der restlichen Creme komplett glatt und stelle sie erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank. Vermische die Keksbrösel mit dem Krokant und drücke sie an die gesamte Oberfläche der Torte und stelle die Torte abgedeckt am besten über Nacht in den Kühlschrank, so kann sie schön durchziehen. Aber auch frisch und knusprig schmeckt sie sehr gut. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!