Napoleon-Torte

Die Napoleon-Torte ist eine sehr beliebte russische Torte und kinderleicht zu machen. In diesem Rezept wird einfach fertiger Blätterteig verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,1 h

Zutaten

2 Packungen	Blätterteig ((insgesamt 5 Rollen))
400 ml	Schlagobers
250 g	Butter
250 g	Milch (gezuckerte)
150 g	Walnüsse

Zubereitung

1. Für die Napoleon-Torte den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und jeweils einzeln auf einem Backblech auf der mittleren Schiene des Backofens 15-20 Minuten backen.

2. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf zerlassen und schaumig schlagen. Mit der gezuckerten Milch verrühren. Walnüsse grob hacken und unterrühren.

3. Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und die Hälfte davon unter die Nussmasse heben. Von den Teigblechen die Krümel sammeln und zerkleinern. Den ersten Blätterteig auf eine Kuchenplatte legen und mit der Nusscreme bestreichen.

4. Den zweiten Blätterteig darauf legen und diesen wieder mit Creme bestreichen usw., bis der komplette Blätterteig verbraucht ist. Auf die oberste Schicht Blätterteig den restlichen Schlag streichen und mit den Teigkrümeln bestreuen.

5. Die Torte mehrere Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen und dann servieren.

Tipp

Die Napoleon-Torte nach Belieben mit Schokostreuseln, Kokosraspeln oder zerkrümelten Keksen bestreuen.