

# Napoleon Torte

Mit diesem leckeren Rezept kannst du deine eigene Napoleon Torte zu Hause zubereiten. Folge einfach unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,8 h



## Zutaten

2 Packungen	<a href="#">Blätterteig</a> (aus dem Kühlregal)
125 g	<a href="#">Zucker</a>
3 Stk.	Eidotter
60 g	Mehl
500 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
80 g	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Um eine köstliche **Napoleon Torte** zuzubereiten, beginnst du damit, die Eidotter und Zucker schaumig zu verrühren. Füge das Mehl hinzu und rühre, bis alles klumpenfrei ist. Wenn die Masse zu fest wird, gib einen Schluck Milch hinzu, um das Rühren zu erleichtern.
2. Bringe dann die Milch mit Vanillemark zum Kochen und gib einen Schluck Milch zur Eidotter-Masse. Wiederhole diesen Schritt, um die Eidotter-Masse mit der heißen Milch anzupassen. Wenn die Masse angeglichen ist, gib sie in die heiße Milch und koche sie unter ständigem Rühren für 1 Minute. Nimm die Masse vom Herd und rühre die Butter ein. Decke die Creme mit Frischhaltefolie ab und lass sie auf Raumtemperatur kommen, aber stelle sie nicht in den Kühlschrank.
3. Für die Böden breitest du den Blätterteig auf Backbleche aus und stichst jeweils 2 Böden mit einem Durchmesser von 20 cm aus. Stich alles großzügig mit einer Gabel ein und backe auch den Verschnitt der Böden mit. Die Backzeit beträgt etwa 15 Minuten bei 200 °C Heißluft. Lasse die Böden nach dem Backen komplett auskühlen.

4. Lege einen Boden auf deine Servierplatte und streiche etwa 1/4 deiner nun abgekühlten Vanillecreme darauf. Staple die Tortenböden aufeinander und bestreiche die Torte mit der restlichen Creme. Zerbrösele den Verschnitt zwischen deinen Händen zu feinen Krümmel und drücke sie an die Torte. Stelle die Torte für mindestens 3 Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank.

## **Tipp**