

МБДОУ «Детский сад № 198», семья
Крыловых,

«Рецепт праздничного торта на 8 марта»

Наполеон

Для коржей:

- ✓ 400 гр. размягченного сливочного масла
- ✓ 2 стакана муки
- ✓ 1 ч.л. соды
- ✓ 5 желтков

Замесить тесто. Разделить на кусочки, раскатать тонкие коржи. Выпекать до готовности.

Для заварного крема:

- ✓ 0,5 литра молока
- ✓ 1 стакан сахара
- ✓ 4 ст.л. муки с горкой
- ✓ 2-3 яйца.

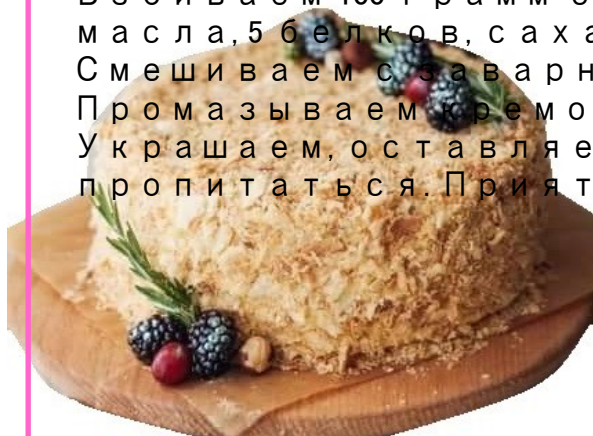
Варить, постоянно помешивая, до загустения.

Взбиваем 100 грамм сливочного масла, 5 белков, сахар по вкусу.

Смешиваем с заварным кремом.

Промазываем кремом каждый корж.

Украшаем, оставляем на ночь пропитаться. Приятного аппетита!



МАРТА

