

Торт «Быстрый Наполеончик»



1 упаковка (500 г) готового бездрожжевого слоёного теста, 400 г сливочного масла, 400 г варёного сгущённого молока, 300 г сметаны.

Тесто разморозить, тонко раскатать до толщины 3 мм, наколоть вилкой. Выпечь коржи одинакового размера в разогретой до 180° духовке, выкладывая тесто на противень.

Испечённые коржи остудить, смазать кремом и пропитать в течение 3 часов. Обсыпать торт крошкой из размельчённого коржа.

Приготовление крема: взбить размягчённое сливочное масло с варёным сгущённым молоком. Взбивая, постепенно добавить сметану.

А если взять этот «Наполеончик» с собой на пикник, радости будет выше крыши, обязанности которой взяла на себя свежая майская листва.