

Traditionelle Napoleon Torte: Das Original aus Russland

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

3 Packungen TK-Blätterteig
6 Eigelb
200 g Zucker
1 l Milch
6 Esslöffel Mehl
200 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
ca. 100 g Walnüsse

Besonderes Zubehör

1 Springform (26 cm Durchmesser)

In Russland zählt diese Torte zu den beliebtesten Desserts. Kein Wunder - mehrere Lagen aus fluffigem Blätterteig und köstlicher Buttercreme machen sie einfach unwiderstehlich.

- 1 -

Backofen auf 180° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Blätterteig auftauen lassen. Butter würfeln und Walnüsse fein hacken.

- 3 -

Blätterteig im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Obersten Lagen vorsichtig abnehmen und in eine Schüssel bröseln.

- 4 -

Milch mit Eiern, Zucker und Mehl verrühren und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

- 5 -

Butterstücke nach und nach unterrühren. Vanillezucker ebenfalls unterrühren. Sobald die Creme Blasen wirft, Topf vom Herd nehmen.

- 6 -

Boden der Springform mit Blätterteig auslegen. Überschüssigen Teig entfernen. Eine Schicht Creme darauf verteilen und mit Walnüssen bestreuen. Nächste Schicht Blätterteig auflegen und so oft wiederholen, bis Blätterteig, Creme und Walnüsse aufgebraucht sind.

- 7 -

Torte und Tortenränder mit Blätterteigbröseln bestreuen, mindestens 3 Stunden kaltstellen.