

Napoleon-Torte

Heute treffen wir uns zum Kaffeekränzchen in Riga. Kochcast-Hörerin Christine hat dort nämlich das Café „Vilhelms Kuze“ entdeckt. Und in diesem Café gab es „Napoleon Cake“. Auch bekannt als „Napoleon-Schnitte“ oder „Napoleon-Torte“. Sie besteht aus mehreren Teig-Schichten und einer Puddingcreme. Dekoriert wird die Torte dann noch mit Teigkrümeln.

Vorbereitung 200 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 230 Min.

Zutaten

Teig

500 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
250 g kalte Butter
1 Ei
250 ml kaltes Wasser

Creme

200 ml Milch
1 EL Speisestärke
2 Eier
Mark einer Vanilleschote
300 g weiche Butter
400 ml gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung

1. Gebt zuerst 500 g Mehl, 1 TL Backpulver und eine Prise Salz in eine Schüssel und vermischt alles miteinander. Dann gebt ihr 250 g kalte Butter in Stücken dazu und verknetet das Ganze kurz mit den Händen.
2. Gebt dann ein Ei und 250 ml kaltes Wasser dazu und verknetet alles zu einem glatten Teig. Wenn wirklich keine Klümpchen mehr da sind, teilt ihr den Teig in 8 gleich große Teile und lasst sie ca. drei Stunden im Kühlschrank ruhen.
3. In der Zwischenzeit kümmert ihr euch um die Creme. Vermischt 6 EL Milch und 1 EL Speisestärke miteinander. Schlagen zwei Eier auf und rührt die Milch-Speisestärke-Mischung unter. Gebt die restliche Milch zusammen mit dem Vanillemark in einen Topf, rührt die Ei-Milch-Mischung mit einem Schneebesen ein und kocht das Ganze unter Rühren kurz auf. Dann nehmt ihr den Topf vom Herd und lasst den Pudding abkühlen. Ihr könnt ihn gerne frühzeitig vorbereiten und im Kühlschrank lagern.

- 4.** Jetzt werden die Teigböden nach und nach gebacken. Holt die Teigkugeln dafür aus dem Kühlschrank und rollt sie kreisförmig ca. 3mm dick aus. Die Kreise sollten einen Durchmesser von 24 cm haben. Ihr könnt einen Tortenring oder eine Springform zum Ausstechen nutzen. Die Teigreste hebt ihr auf. Die braucht ihr nachher für die Deko. Backen solltet ihr sie natürlich auch.
- 5.** Gebt die Teigkreise nach und nach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, stecht den Teig mehrfach mit einer Gabel ein und backt jeden Boden 10-12 Minuten bei 170°C Umluft goldbraun.
- 6.** Jetzt wird die Puddingcreme fertiggestellt. Holt die Creme aus dem Kühlschrank, schlägt 300 g weiche Butter schaumig auf, gebt nach und nach 400 ml gezuckerte Kondensmilch dazu und rührt das Ganze danach unter die Puddingcreme.
- 7.** Zum Schluss wird gestapelt. Bestreicht die Teigböden nach und nach mit der Puddingcreme und stapelt die Böden übereinander. Die restliche Creme wird rundherum verstrichen. Zerkrümelt die Teigreste und dekoriert damit die Torte oben und an den Seiten. Die Napoleon-Torte sollte jetzt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.