



NAPOLEON-TORTE (TM6)

⏱ 45 Min. ⌚ 8 Std. 🧑 aufwendig 🍴 16 Stücke 📊 Pro 1 Stück: Energiewerte 1920 kJ, Energiewerte 459 kcal, gesättigte Fettsäuren 12 g, Ballaststoffe 1.1 g, Natrium 61 mg, Fett 20 g, Kohlenhydrate 38 g, Eiweiß 7 g

ZUTATEN

Teig

500 g Mehl
230 g Butter, kalt, in kleinen Stücken
1 Prise Salz
1 Ei
1 Fläschchen Bittermandelaroma
170 g Wasser

Füllung und Fertigstellung

1000 g Milch
100 g Butter, in Stücken
2 Eier
20 g Zucker
2 EL Vanillezucker
4 TL Vanilleextrakt
4 TL Zesten von Limettenschale
60 g Speisestärke

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backbleche, Backpapier, Nudelholz,
Springform (Ø 26 cm)

TM TEILE

Messbecher, Gareinsatz

KÜCHENAUSSTATTUNG

Kühlschrank, Backofen

Zubereitung

Teig

1. Mehl, Butter, Salz, Ei, Bittermandelaroma und Wasser in den Mixtopf geben, **Teig** ⚡/3 Min. kneten, Teig abdecken und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit Backofen auf (200°C, Umluft) vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Mixtopf spülen.

2. Teig in 8 gleich große Teile teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn (2 mm), rund (Ø ca. 26 cm) ausrollen. Die ausgerollten Teigböden einzeln auf die Backbleche legen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und 7-10 Minuten (200°C, Umluft) nacheinander goldbraun backen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

Füllung und Fertigstellung

3. Milch, Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Vanilleextrakt, Limetten-Zesten und Speisestärke in den Mixtopf geben und **Andicken** ⚡/100°C. In dieser Zeit eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auskleiden.

4. 7 Teigböden und Füllung abwechselnd in der vorbereiteten Springform schichten, Ränder ggf. zurechtbrechen, dabei mit einem Teigboden beginnen und mit der Füllung abschließen. Die Torte für c. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und Mixtopf spülen.

5. Übrig gebliebenen Teigboden in Stücke brechen, in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Die Torte vorsichtig aus der Springform lösen und mit den Teigbröseln rundum verzieren. Napoleon-Torte servieren.