

## Тех.карта ЗАКУСОЧНЫЙ НАПОЛЕОН С ПАСТОЙ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ.



### Ингредиенты:

- Печень трески - 200 гр (без жидкости)
- Отварное яйцо (С0) - 2 шт
- Готовое слоеное бездрожжевое тесто - 800 гр
- Сыр творожный (сливочный) - 440 гр
- Сливки 33% - 150 гр
- Красная икра - по вкусу
- Лук зеленый - по вкусу
- Сок лимона - 5 гр

Выход: 1,6 кг

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто можно приготовить самостоятельно, либо как я - приобрести готовое.

Тесто раскатываем, делаем несколько проколов при помощи вилки. Выпекаем до румяного цвета в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут на режиме «верх низ» или конвекция. У меня получилось 4 коржа.

Вырезаем ровный квадрат при помощи формы или шаблона из картона. Размер формы у меня 20 \* 20 см. Остатки коржей не выбрасываем, они понадобятся для обсыпки.

Готовим крем:

-В творожный сыр отправляем печень трески, вареные яйца (лучше разрезать на 4 части), сливки, нарезанный мелко зеленый лук и сок лимона.

-Пробиваем блендером до однородности. Перекладываем в кондитерские мешки.

5.Собираем торт:

-На подложку наносим немного крема, кладем корж, фиксируем раздвижным кольцом. Если высоты формы недостаточно - можно использовать ацетатную пленку.

-У меня получилось 888 гр крема, из них я беру по 250 гр крема на 3 слоя и остаток (138 гр) на итоговый слой.

-Чередуем коржи со взвешенным кремом, во второй слой я добавил 50 гр красной икры.

-Наносим остаток крема на итоговый слой, закрываем пищевой пленкой или пакетом. Убираем в холодильник на стабилизацию минимум на 8 часов.

6.По прошествии времени освобождаем торт от формы. Если не использовали ацетатную пленку, то лучше пройти по внутренней стороне формы ножом.

7.Остатки коржей ломаем руками, либо при помощи толкушки. Наносим на торт.

8. Декорируем на свое усмотрение. Мы декорировали красной икрой и веточкой укропа.