**"Слоеное полено"**

*Оригинальная вариация на тему классического торта "Наполеон".*

**Ингредиенты:**

500 гр. без дрожжевого слоеного теста,

350 гр. сливочного масла,

250 гр. сгущенного молока,

1-2 ст. ложки коньяка (по желанию).

**Приготовление:**

1. Тесто нарезать на полоски шириной 1~2 см. Положить полоски на противень на небольшом расстоянии друг от друга. Запекать до яркого зарумянивания при t 200-220° C.

2. Готовые полоски остудить до комнатной температуры. Три-четыре самые пропеченные полоски отложить для украшения торта.

3. Сливочное масло комнатной температуры взбить в миксере, влить сгущенное молоко и еще раз взбить.

4. Добавить коньяк и взбить в третий раз.

5. На стол внахлест постелить несколько отрезков пищевой пленки. Собрать торт, чередуя слои палочек и крема. Остатками крема обмазать торт со всех сторон, завернуть его в пленку и туго закрутить концы пленки, чтобы торт принял вид полена.

6. Убрать в холодильник как минимум на ночь. Отложенные палочки теста размять до состояния крошек.

7. Развернуть пленку и обсыпать торт крошкой. Выложить торт на блюдо и убрать в холодильник до подачи.

*Полезные советы:*

\* Чем тоньше будут полоски, тем лучше и быстрее пропитается торт.

\* Резать тесто удобнее всего круглым ножом для пиццы.

\* Коньяк в креме используйте для придания орехового аромата.

\* Важно, чтобы торт был скручен очень плотно, иначе при нарезании он будет рассыпаться.

\* Крошки к торту прижимайте теплыми руками. От теплоты руки верхний слой крема размягчится, и крошки хорошо пристанут.

 

 

