



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)
Napoleonki z ciasta listkowanego śmietanowego
Najlepsze z poziomkami

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- cukier waniliowy, 1 szczypta
- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- mleko, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- jajka, 2.5 szt.
- żółtka, 6 szt.
- masło, 40 dag

Sposób przygotowania:

Ciasto sporządzić i upiec tak samo jak placek na ciastka listkowane z poziomkami. Sporządzić krem: w miseczce emaliowanej utrzeć żółtka i jaja z cukrem dodać startą wanilię i mąkę, rozetrzeć dokładnie. Zagotować mleko. Utartą w mące masę postawić nad wodą wrzącą w naczyniu dopasowanym do obwodu miski; do masy wlewać cienkim strumieniem wrzące mleko szybko rozcierając masę, aby nie potworzyły się grudy z mąki i ściętych jaj. Masę ucierać na parze tak długo aż mąka rozklei się i zatraci zapach surowizny, a krem zgęstnieje; wtedy dodać masło, rozmieszać je, krem odstawić i ostudzić ucierając. Napoleonki nałożyć nadzieniem i pokrajać tak jak ciastka z poziomkami; powierzchnię grubo posypać cukrem w mączce z wanilią.

