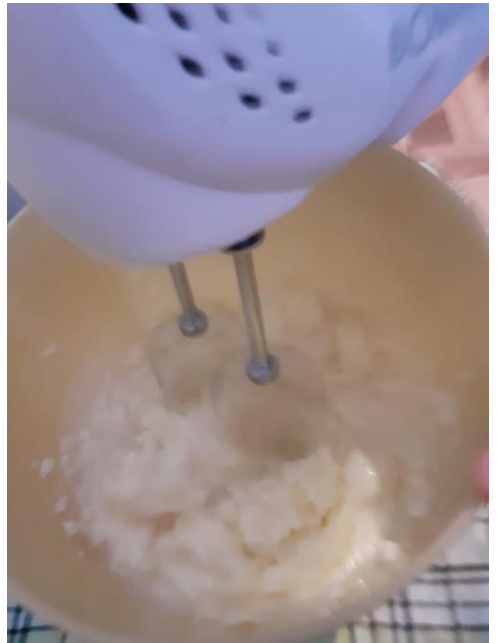
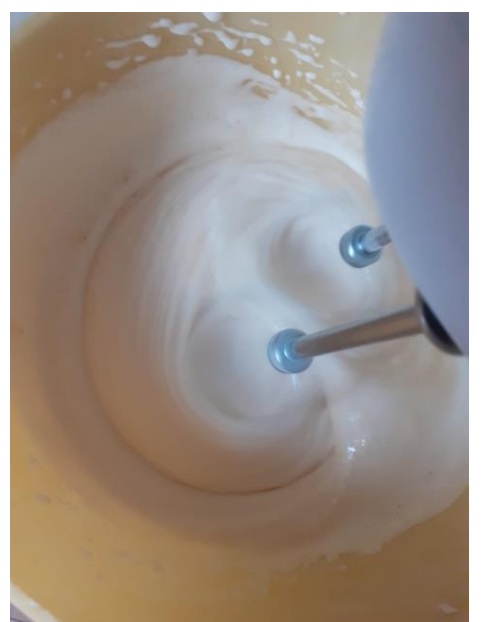


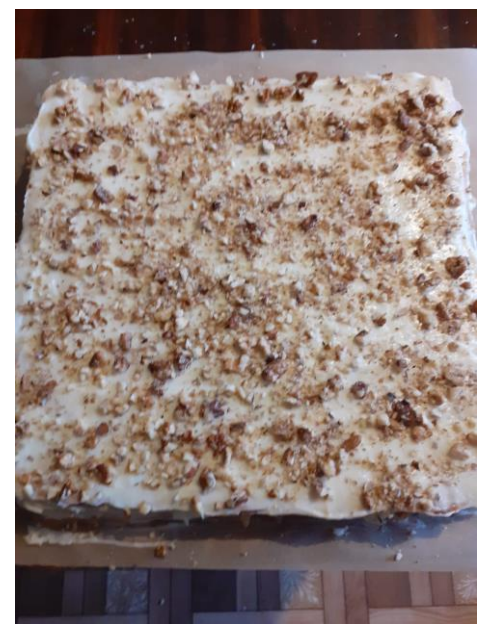
Laimīgo Jauno 2021 Gadu!!!

*No sveču liesmām,
No egļu zaru smaržas
Ņem gaismu rītdienai
Un spēku visam gadam!*



Prof.izgl.skolotāja Irina Blaževiča
TORTE "NAPOLEONS"







Torte “Napoleons”

Recepte:

Mīklai: 400 gr. margarīna vai sviesta 4 glāzes miltus Soda 1/8 tējkarotes 2 ēdamkarotes ētiķis 1 glāze ļoti auksts ūdens Sāls – 1 gr.	Krēmam: Olas – 3 gab. Cukurs – 1,5 glāzes Milti – 1 glāze Vanilīna cukurs – 10 gr. Piens – 1 litrs Sviests – 180 gr Iebiezināts piens – 300 ml. Valrieksti – 200 gr (rotāšanai)
--	--

Iznākums: tortes svars 3,200 kg

Gatavošanas procesa apraksts:

Izsiļātus miltus ber bļodā, turpat sagriež sviesta gabaliņus vai margarīnu un iekapā, šādi sastrādāta mīkla būs trausla un slāņaina.

Tad pievieno sodu ar etiķi un glāzi auksta ūdens, turpina kapāt, līdz sastrādāta viendabīga mīkla. Ar rokām izveido 8 gab. aplīšus un liek ledusskapī uz divām stundām.

Pa to laiku gatavo krēmu. Katliņā liek vārīties pienu. Olas saputo ar cukuru, vanilīna cukuru un miltiem gaisīgā masā, karsto pienu tievā strūklā ieputo olu masā.

Olu masu lej atpakaļ katliņā, krēmu, nepārtraukti maisot, ūdens peldē karsē, līdz masa sabiezē krēma konsistencē. Krēms atdziestot vēl mazliet sabiezēs. Tad saputo sviestu ar iebiezināto pienu un pievieno krēmu, visu vēl reiz saputo līdz viendabīgai konsistencei, lai krēms kļuvis gaišāks un vieglāks.

Krāsni sāk karsēt līdz 200 grādiem.

Mīklu jāveido uz plāts, lai izveidotu taisnstūra formu, Nav vajadzības panākt, lai visas kārtas būtu precīzā izmērā, jo tās tiks pielīdzinātas pēc cepšanas.

Cep gaiši brūnas visas astoņas plātnes. Mīkla kļūs viegla, drupana un slāņaina. Atdzesē.

Mīklas plātnes liek vienu virs otras.

Vienu plātņi liek bļodā un ar kartupeļu stampu saspiež drumstalās.

Plātnes pārziež ar krēmu un kārtu vienu virs otras. Arī kūkas maliņas noklāj ar krēmu.

Pakaisa ar valriekstiem un ar drumstalām nokaisa kūkas virsu un maliņas.

Pēc pāris stundām kūka būs savilkusies, to varēs sagriezt gabaliņos un pasniegt.

Priecīgu baudīšanu!