

Идеальный наполеон



На 100 грамм:
Калорийность: **97,83 ккал.**
Белки: **4,3 г.**
Жиры: **1,59 г.**
Углеводы: **16,68 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/idealnyj-napoleon/>

Ингредиенты:

- лаваш - 125 г
- молоко 1% - 500 мл
- яйцо - 1 шт
- кукурузный крахмал - 50 г
- вода - 50 мл
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Лаваш режем на одинаковые коржи острым ножом и обжариваем с двух сторон на антипригарной сковороде до румяной корочки. Молоко наливаем в сотейник, пока оно нагревается, яйцо растираем с подсластителем и ванилином. Не давая молоку закипеть, добавляем яичную смесь и хорошо мешаем. Крахмал разводим водой и добавляем в сотейник. Мешая варим до загустения. Как крем станет густым, снимаем с огня. Даём крему остыть. Кладём первый корж и мажем остывшим кремом, затем опять корж и сверху крем и так до последнего лаваша, покрываем его кремом. Накрываем это все фольгой и отправляем на ночь в холодильник. Если будете украшать свежими ягодами, то лучше это делать с утра. Наслаждаемся вкусным тортиком.