Слоеное «Слоеное полено»

— вкусный и нежный, с ароматом ванили. Оригинальная вариация на тему классического торта «Наполеон». Готовится быстро из готового слоеного теста. **Ингредиенты:**

500 г бездрожжевого слоеного теста
350 г сливочного масла
250 г сгущенного молока
1-2 ст. ложки коньяка.

**Приготовление:**

Тесто нарезать на полоски шириной 1~2 см.
Положить полоски на противень на небольшом расстоянии друг от друга.
Запекать до яркого зарумянивания при температуре 200-220° C.
Готовые полоски остудить до комнатной температуры.
Три-четыре самые пропеченные полоски отложить для украшения торта.
Сливочное масло комнатной температуры взбить в миксере, влить сгущенное молоко и еще раз взбить.
Добавить коньяк и взбить в третий раз. Влить сгущенное молоко.
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.
Убрать в холодильник как минимум на ночь. Отложенные палочки теста размять до состояния крошек.
Развернуть пленку и обсыпать торт крошкой. Выложить торт на блюдо и убрать в холодильник до подачи.

**Важно:**

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.

