

Receta de Postre Napoleón

22 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo un postre de los más famosos que existen, se trata del **Postre Napoleón** de origen ruso, su historia se remonta a 1912, antes de la revolución para celebrar el centésimo aniversario de la liberación de Moscú de Napoleón, es de forma triangular imitando al sombrero que llevaba Napoleón.

Ingredientes

- Yemas de huevo (dos)
- Leche condensada (150grs)
- Azúcar (1/4 de taza)
- Maicena (25 grs)
- Leche (dos tazas)
- Galletas dulces (medio paquete)
- Nueces para decorar
- **Para la crema Chantilly:**
- Crema de leche (300ml)
- Azúcar (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Poner la leche a hervir en un cazo o cacerola
2. En un bol, mezclar las yemas, la leche condensada, el azúcar y la maicena
3. Añadirlo a la leche y mezclar hasta conseguir una crema suave, apartar y dejar enfriar un poco
4. En un molde triangular, u otro que tengáis, ir poniendo capas intercaladas comenzando por galletas seguidas de la salsa
5. Preparar la crema chantilly, batiendo la nata con el azúcar hasta que espese
6. Extender el chantilly por encima y decorar con nueces picadas a vuestro gusto
7. Servir fresquita y....buen provecho!!!