|  |  |
| --- | --- |
| **Ингредиенты:**   * лаваш тонкий --1 упаковка * молоко 0,5% (300 мл) * 2 яичных желтка * 1,5 ч.л. крахмала кукурузного * сахар/сахарозаменитель * ванилин по вкусу * 200 г творог мягкий пастообразный обезжиренный | **Способ приготовление:**  Желтки смешать с молоком и поставить на маленький огонь, постоянно помешивая. Когда масса слегка загустеет, добавить крахмал, не переставая мешать. Добавить сахар и ванилин по вкусу (НО! Учтите, что к крему мы еще добавим творог, и он станет менее сладким). Я добавила 4 чайных ложки сахара. Полученный крем остудить, добавить творог и взбить.  Каждый лист лаваша я резала на 4 части. А далее все как и в стандартном Наполеоне... Даем тортику простоять ночь в холодильнике, красиво нарезаем и можно подавать гостям ;). |

