

Ciasto karpátka.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26212**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- na krem:
- mleko 500 ml
- masło lub margaryna 20 dag
- krem karpátka w proszku 25 dag
- na ciasto:
- woda 250 ml (1 szklanka)
- margaryna 125 gram
- jaja kurze 5 szt.
- mąka pszenna 150 gram (1 szklanka)
- proszek do pieczenia pół łyżeczki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie kremu:

W 200 ml mleka mieszamy zawartość torebki, pozostałe 300 ml mleka zagotowujemy. Do gotującego mleka wlewamy rozproszony w 200 ml mleka karpátkę w proszku. Całość gotujemy na małym ogniu do zgęstnienia (około 3 minuty) energicznie rozcierając ewentualne grudki. Studzimy masę. Wystudzoną masę przekładamy do miski miksera i miksujemy, stopniowo dodając miękki tłuszcz. Po dokładnym zmiksowaniu mamy gotowy krem.



2 Wykonanie ciasta:

Zagotowujemy wodę z tłuszczem, dodajemy mąkę. Grzejemy na małym ogniu (około 1 minuty) energicznie rozcierając masę.



- 3 Masę studzimy i przekładamy do misy miksera. Do ostudzonej masy dodajemy proszek do pieczenia, wbijamy kolejno jajka i miksujemy na najwyższych obrotach przez 5 minut. Zmiksowaną masę dzielimy na dwie części.



- 4 Połowę masy rozprowadzamy cienką warstwę na wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką blasze o wymiarach 25 x 35 cm.



- 5 Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220 stopni Celsjusza (bez termoobiegu) i pieczemy przez 5-10 minut (U mnie w piekarniku piekło się 6 minut). Po 10 minutach pieczenia zmniejszamy temperaturę do 200 stopni Celsjusza (bez termoobiegu) i pieczemy jeszcze około 20 minut (u mnie piekło się 12 minut), do uzyskania złotego koloru.



- 6 Upieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika po 10 minutach. Drugą połowę ciasta pieczemy tak samo.



7 Jeden placek ciasta wkładamy do tak przygotowanej formy.



8 Upieczone i wystudzone ciasto przekładamy kremem.



9 Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin.



10 Posypujemy po wierzchu cukrem pudrem.



11 Kroimy w kawałki i delectujemy się przy kawie :)



Twoje notatki do przepisu: