

Ciasto karpátka



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **197** Ocena: **5426**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- (forma 23 cm x 33 cm x 7 cm)
- Woda 1 szklanka
- Masło lub margaryna 70 g
- Smalec 50 g
- Mąka pszenna 1 szklanka
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Jajka 5 szt.
- Krem:
- Mleko 500 ml
- Cukier 1 szklanka
- Cukier z wanilią 2 łyżeczki
- Żółtko jaja kurzego 2 szt.
- Mąka pszenna 3 łyżeczki
- Mąka ziemniaczana 3 łyżeczki
- Masło 200 g
- (składniki w temperaturze pokojowej)
- Dodatkowo:
- Cukier puder do posypania
- Do odmierzenia używam: szklanka - 250 ml, łyżka - 15 ml, łyżeczka - 5 ml.

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Zagotować wodę z masłem i smalcem, następnie dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Gotować rozcierając drewnianą łyżką na małej mocy palnika około 3 do 5 minut. Masę wystudzić, choć może być także lekko ciepła.

Ucierając masę dodawać po jednym jajku. Masę podzielić na 2 części.

Każdą z części rozsmarować łyżką cienko w formie wyłożonej papierem do pieczenia i upiec oddzielnie.

Piec w piekarniku bez termoobiegu nagrzanym (górnym) do 190 stopni C przez 20 - 25 minut. W czasie pieczenia nie otwierać piekarnika.

Po wystudzeniu przełożyć kremem i wstawić na 3 godziny do schłodzenia. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Krem:

Żółtka roztrzepać z mąką, mlekiem, sokiem z cytryny i cukrem.

Ciągle mieszając stopniowo doprowadzić do wrzenia i gotować, aż masa będzie jednolita i gęsta, jak budyń. Jeśli budyń będzie miał grudki, można przetrzeć go przez sitko lub rozbić blenderem. Masę budyńową wystudzić.

Masło zmiksować na puszysty krem i pod koniec miksowania dodawać stopniowo po łyżce wystudzony budyń.

Krem miksować do połączenia się składników i uzyskania jednolitej konsystencji.

Twoje notatki do przepisu: