

Karpatka

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **662**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- jajka - 4 szt
- mąka pszenna - 120 g
- margaryna - 130 g
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczki
- woda - 250 ml
- KREM:
- budyń śmietankowy w proszku - 64 g
- mleko 3,2% - 500 ml
- cukier - 100 g
- masło - 100 g
- DEKORACJA:
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Wodę zagotować z margaryną, wsypać mąkę i energicznie mieszać do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.
Pozostawić do ostygnięcia.
Następnie do chłodnej masy wbijać kolejno jajka, dodać proszek do pieczenia i całość miksować na najwyższych obrotach przez ok minut.
Piekarnik nagrzać do 200stC.
Ciasto przełożyć na wyłożoną papierem do pieczenia formę i wstawić do nagrzanego piekarnika, piec około 30 minut.
Upieczone ciasto wyjmujemy i studzimy.
KREM:
Z mleka odlać pół szklanki - rozmieszać w nim budyń, resztę mleka zagotować z cukrem.
Zestawić z ognia, wlać mleko z budyniowym proszkiem, wymieszać, postawić ponownie na ogniu przez parę chwil cały czas mieszając.
Przełać do miski i odstawić do wystygnięcia
Przestudzony budyń zmiksować z masłem.
Ciasto przekroić na pół.
Krem wyłożyć na pierwszą część i przykryć pozostałym ciastem, posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: