

# Karpatka z kremem budyniowym



Autor: **agnes72**  
Przepisów: **663** Ocena: **4121**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- składniki na ciasto: 250 g margaryny,
- 1,5 szklanki wody,
- 2,5 szklanki mąki,
- 6 jajek,
- pół łyżeczki soli.
- Krem do karpatki składniki : 3 szklanki mleka,
- 250 g margaryny (chyba że ktoś woli masło),
- niepełna szklanka cukru,
- 2 budynie śmietankowe i 1 budyń waniliowy (każdy po 40 g),
- 2 żółtka.

## Sposób przygotowania:

- 1 wykonanie: Wodę zagotować z margaryną, dodać mąkę i energicznie mieszając podgrzać na małym ogniu około 1 - 1,5 minuty aż będzie ciasto odchodzić od garnka, masę wystudzić. Do wystudzonej masy wbijać po jednym jajku i ubijać na najwyższych obrotach do połączenia się składników (ciasto będzie się kleić ale tym się nie przejmować, ważny efekt końcowy). Ciasto podzielić na dwie części, blaszkę od piekarnika wyłożyć papierem rozłożyć łyżką pierwszą część ciasta upiec tak samo drugą część ciasta. Piec w 180 stopniach przez 20-25 minut (w zależności od piekarnika).



- 2 wykonanie: 2 szklanki mleka zagotować w 1 szklance mleka rozrobić budynie z żółtkami (ja rozrabiam w słoiku energicznie nim potrząsając, wtedy nie ma grudek), do gotującego się mleka wlać rozrobiony budyń z jajkami, gotować szybko mieszając aby nie zrobiły się kluchy. Gdy budyń ostygnie, zmiksować margarynę z cukrem na pulchną masę, dodawać po łyżce budyniu. Gotowe ciasto wstawić na co najmniej 3 godziny do lodówki. Posypać cukrem pudrem lub poleać polewą czekoladową.

Twoje notatki do przepisu: