

Napoleon waniliowy z masą budyniową

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **19009**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 op. mrożonego francuskiego ciasta (50 dag)
- 900 ml mleka
- 2 op. budyniu waniliowego
- 6 łyżek cukru
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki soku wyciśniętego z cytryny
- 20 dag śmietany kremówki
- posiekane pistacje i cienkie paski skórki cytrynowej do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie rozwiń. Płaty ułóż na deseczce i pozostaw tak ok. 20 minut w pokojowej temperaturze, by rozmarzły. Potem rozwałku je na 2 placki. Ułóż je na jednakowych blachach wyłożonych wcześniej pergaminem. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200 st. Piecz przez 20-25 minut.
- 2 W tym czasie 100 ml mleka wymieszaj z proszkiem budyniowym. Pozostałe mleko zagotuj z cukrem i sokiem cytrynowym. Wlej rozmieszany budyń. Gotuj dalej, aż masa zgęstnieje. Ciągłe mieszaj, by nie przywarła do dna garnka. Gotowy budyń zdejmij z ognia i odstaw od wystudzenia. Placki francuskiego ciasta wyjmij z piekarnika, przełóż na kratkę kuchenną i poczekaj, aż zupełnie wystygną.
- 3 Śmietanę kremówkę ubij na sztywno. Połącz z masą budyniową. Placki przełóż przygotowanym kremem. Wstaw do lodówki na godzinę. Wierzch gotowego ciasta oprósz cukrem pudrem. Przed podaniem napoleonkę udekoruj paseczkami skórki cytrynowej oraz posiekanymi pistacjami.
- 4 ok. 2 godzin i 25 minut, 1 porcja 340 kcal.

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: