

Napoleonka z kremem budyniowym

Autor: **EIMar**Przepisów: **243** Ocena: **2810**

> 6 os.



> 60 min



trudne



przystępne



Składniki:

- Składniki na ciasto francuskie:
- 500 g mąki pszennej
- 9 g soli
- 45 g masła do gruntu
- 330 g masła do laminowania
- 50 g mąki do ciasta tłuszczowego
- składniki do kremu
- 500ml mleka 3,2%
- 25 g masła
- 2 żółtka
- 100g cukru
- cukier waniliowy
- 60 g mąki pszennej
- 35 g mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie ciasta podstawowego – gruntu.

Ciasto można wyrobić w robocie lub zagnieść ręcznie.

Z mąki, wody i rozpuszczonego masła zagnieść ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić w chłodne miejsce.

Przygotowanie ciasta tłuszczowego

Papier do pieczenia składamy na kwadrat 20 cm x20 cm (boki składamy do góry aby nam masło nie wyszło), na spód papieru podsypujemy mąką na to kładziemy kawałki masła i ponownie posypujemy mąką. Przez papier masło rozwałkowujemy na bardzo cienki kwadrat (20x20 cm), odstawiamy do schłodzenia.

Schłodzone ciasto podstawowe, rozwałkowujemy na gwiazdę (na środku zostawiamy grubsze ciasto a cztery boki na cieńsze), na środek ciasta kładziemy schłodzone masło i składamy cieńszymi bokami do środka.



- 2 Sposób składania ciasta francuskiego pokazany jest na filmie. Na filmie jest nieco inny przepis na ciasto francuskie ale tak samo można składać.

Ciasto przed pieczeniem nakłuć widelcem (w trakcie pieczenia jak bardzo rośnie również można nakłuć widelcem). Piec w temperaturze 210 -220 stopni aż się zarumieni.

Gotowe upieczone placki można przekładać jeszcze ciepłym kremem. Na koniec posypać cukrem pudrem.



- 3 Przygotowanie kremu

Zagotować ok 4/5 mleka z połową cukru i cukrem wanilinowym. Żółtka połączyć z resztą cukru utrzeć różgą, a następnie połączyć z mąką pszenną i mąką ziemniaczaną, wszystko dokładnie wymieszać. Wrzące mleko wlać do masy mączno-jajecznej, cały czas mieszając. Powstałą masę przelać do rondla i cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia, gotować ok 3 minut. Masę zdjąć z ognia lekko ochłodzić i dodać masło i dokładnie wymieszać aż do rozpuszczenia się masła.



Twoje notatki do przepisu:

