

Delikatna karpotka z galaretką



MILENA127



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto karpatkowe:

mąka pszenna	300 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mleko	750 ml
jajko	4 szt.
woda	1 szklanka

Masa budyniowa:

mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczna	2 łyżki
budyń waniliowy	3 łyżki
cukier waniliowy	1 opakowanie
margaryna	325 g
cukier	0.5 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki

Do posypania góry:

beza	0.5 szklanki
------	--------------

Dodatkowo:

galaretka agrestowa	1 opakowanie
---------------------	--------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto karpatkowe: Wodę zagotować ze 125g margaryny. Stopniowo dodajemy mąkę. Podgotować. Ostudzić. Następnie porcjami wbijamy jajka- zmiksować oraz wsypać proszek do pieczenia. Ciasto podzielić na 2 części i piec w osobnej blaszce 28/24 po 20 min w temp. 200°C, a potem 10 min w 150°C.
2. Galaretkę rozpuszczamy wg przepisu na opakowaniu. Zostawić do lekkiego stężenia a następnie wylać delikatnie na 1 blat karpatki. Schłodzić w lodówce do całkowitego stężenia galaretki.
3. Masa budyniowa: Budyń wraz z mąkami rozpuścić w szklance mleka. Resztę mleka gotujemy z cukrami. Do gotującego wlewamy mieszankę budyniową. Ugotować budyń. Ostudzić. Resztę margaryny utrzeć z budyniem. Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szkl. gorącej wody. Odstawić do lekkiego stężenia. Następnie wlać do masy budyniowej-zmiksować do połączenia składników. Gotową masę wylać na stężałą galaretkę przykryć 2 blatem i posypać pokruszoną bezą.