Karpateczka

IWA643

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1 szkl
cukier drobny	1 szkl
jajko	4 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ocet 10 %	4 krople
masło	1 szt
margaryna	1/2 kostki
woda	1 szklanka
mlekow/g przepisu na opakowaniu	
krem do karpatki	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt .Białaka ubijamy z cukrem dodajemy żółtka z octem ,potem mąkę z proszkiem i lekko mieszamy .Pieczemy ok 25 min w 180 stopniach .
Fale .Do garnka dajemy 1/2 margaryny i wodę rozpuszczamy .Dodajemy mąkę ,mieszamy aż masa bedzie jednolita .Gdy ostygnie dodajemy jajka -mieszamy .Dajemy na blaszkę do rozgrzanego mocno piekarnika potem zmniejszamy na 170 .Pieczemy ok 50 min.
Krem do karpatki robimy według przepisu .Mleko gotujemy wsypujemy krem w proszku .Po ostudzeniu miksujemy z masłem .Przekładamy placek kremem.