

Kremówka z likierem kokosowym



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2 szklanki
masło	30 dag
jajko	3 sztuki
sól	1/2 łyżeczki

Masa

mleko 3,2%	4 szklanki
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	16 g
mąka krupczatka	1 szklanka
żółtko jajek	3 sztuki
likier kokosowy	50 ml
masło	30 dag
cukier puder	do oprószenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blaszkę o wym 24/27 cm Ciasto: Na stolnicy wysypać mąkę 1 1/4 szklanki dodać jajka łyżkę wody posolić i zagnieść ciasto.następnie rozwałkować na środek położyć kostkę masła zawinąć wszystkie rogi do środka zbić wałkiem a na koniec rozwałkować na prostokąt i znów ciasto pozwijać i rozwałkować i tak czynność powtórzyć trzy razy. Włożyć do lodówki okryte folią na co najmniej 12 godzin lub całą noc. Na następny dzień ciasto przekroić na dwie części i rozwałkować na dwie jednakowe blaszki.Wsadzić ciasto do nagrzanego do 190*c piekarnika piec 20 minut. Krem: trzy szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym,w szklance [pozostałego mleka zmiksować mąkę tak aby nie było grudek wlać zagotowanego mleka energicznie mieszając ugotować budyni. Masło utrzeć na puch z żółtkami dodać po łyżce zimnego budyniu wlać likier i wszystko razem zmiksować.Tak przygotowanym kremem przełożyć jedną warstwę ciasta i przykryć drugą.Oprószyć grubo cukrem pudrem.