Wyjątkowe okazje: Karpatka

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto	
woda	1 szklanka
masło	125 g
mąka pszenna	1 szklanka
jajko	5 sztuk
Krem	
budyń waniliowy	1 opakowanie
żółtko jajek	2 sztuki
mąka pszenna	2 łyżki
mleko 3,2%	500 ml
masło	200 g
cukier	1/2 szklanki
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowanie składników.

KROK 2 W rondelku zagotować wodę z masłem. Dodać mąkę i wyrabiać ciasto łyżką na małym ogniu. Gotowe przestudzić i dodawać po kolei po jednym jajku.

KROK 3 Gotowe ciasto podzielić na dwie części (spód i wierzch karpatki) i piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku aż będzie chrupiące i nabierze złotego koloru ok. 30 minut.

KROK 4 Krem: żółtka utrzeć dokładnie z cukrem i cukrem z cynamonem. Dodać mąkę, budyń i szklankę mleka. Pozostałą część mleka zagotować i do gotującego się mleka wlać zrobioną uprzednio masę jajeczno-budyniową. Energicznie mieszać do zgęstnienia. Gotową masę wystudzić i na koniec dodawać stopniowo masło i ucierać do uzyskania gładkiego kremu.

KROK 5 Tak przygotowanym kremem przełożyć upieczone blaty ciasta. Wierzch karpatki obficie posypać cukrem pudrem.