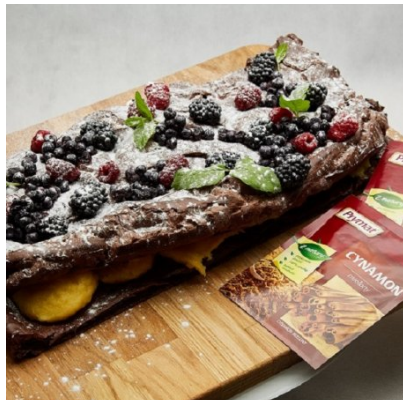


Doradca Smaku V: Karpatka, odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto

masło	100 g
woda	250 g
kakao	2 łyżki
mąka pszenna	250 g
jajko	7 szt

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat
proszek do pieczenia

krem

mleko	800 ml
żółtko jajek	10 szt
mąka krupczatka	250 g
cukier drobny	250 g
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
masło	200 g

Imbir mielony Prymat

cynamon Prymat

do dekoracji

owoce, np. jeżyny, maliny, jagody

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy ciasto parzone: do garnka wlewamy wodę, dodajemy masło i odrobinę soli morskiej. Zagotowujemy.
- KROK 2 Do miski wsypujemy 2 łyżki kakao, dodajemy odrobinę cynamonu i imbiru mielonego. Następnie wlewamy zimną wodę i mieszamy do momentu osiągnięcia konsystencji śmietany. Masę wlewamy do garnka z masłem i wodą i mieszamy. Dodajemy mąkę, cały czas energicznie mieszając. Kiedy na dnie garnka pojawi się osad, będzie to oznaczać, że mąka jest dobrze zaparzona i ciasto dobrze wyrośnie.
- KROK 3 Ciasto przekładamy do miski, miksujemy mikserem i dodajemy pojedynczo jajka. Następnie dodajemy ½ łyżeczki proszku do pieczenia i mieszamy.
- KROK 4 Przygotowaną masę przekładamy na blachę wyłożoną pergaminem i pieczemy przez 15-20 min w piekarniku rozgrzanym do 190°C z termoobiegiem. Bardzo ważne jest w tym czasie, żeby nie otwierać piekarnika.
- KROK 5 W międzyczasie przygotowujemy krem. Do garnka wlewamy mleko, zagotowujemy. Do miski przekładamy żółtka, dodajemy drobny cukier oraz cukier z prawdziwą wanilią. Miksujemy składniki. Dodajemy partiami mąkę krupczatkę, mieszając na wolnych obrotach.
- KROK 6 Zagotowane mleko dodajemy partiami do kremu i mieszamy na wolnych obrotach. Następnie cały krem przelewamy do garnka po mleku. Włączamy ogień i gotujemy, mieszając cały czas różgą, aż zgęstnieje. Uważamy, aby krem się nie przypalił. Po zdjęciu z ognia dodajemy partiami masło i mieszamy aż się rozpuści.
- KROK 7 Ciasto po wyjęciu z piekarnika odstawiamy do ostygnięcia, a następnie kroimy na pół. Krem układamy na jednej połówce ciasta, przykrywamy drugą. Wierzch ciasta możemy udekorować świeżymi owocami, liśćmi mięty i oprószyć cukrem pudrem.