

Deserek Weroński



KAROLINKA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	300 g
żółtko surowe	2 sztuki
masło	40 g
sól	0 szczypta
woda	150 ml
galaretka brzoskwiniowa	3 opakowania
krem brzoskwiniowy	2 opakowania
brzoskwinie	3 sztuki
śmietana słodka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, żółtka masło sól zmieszają ze sobą, tak przyrządzone uproszczone ciasto francuskie chowamy do lodówki na 20 minut. Galaretkę zarabiamy z wodą i rozlewamy w pucharki i pozwalamy ostygnąć. W tym czasie ubijamy krem, zamiast mleka dodajemy śmietankę słodką, krem będzie wtedy trwalszy. Ciasto z lodówki owijamy na foremki do pieczenia rurek, pieczemy w temp 180 przez 15 min, tak otrzymane rurki nadziewamy kremem, wkładamy do pucharków razem z pokrojoną brzoskwinia i zalewamy resztą kremu. Smacznego! Na zdjęciu w wersji gruszkowej.