

Góralka niskopienna z owocami i kremem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	125 g
woda	375 ml
mąka tortowa	1 szkl
jaja	5 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło roślinne	250 g
cukier puder	1 niepełna szklanka
oranżadka musująca wiśniowa	1 opak
mleko	1,5 szkl
oraz sok z cytryny	do smaku
wiśnie bez pestek	15-20 dag
budyń śmietankowy	1 bez cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Wodę zagotować z tłuszczem, do gotującej wody dodać szklanę mąki krupczatki, wymieszanej z proszkiem do pieczenia.

Dobrze wymieszać w garnku, wystudzić!

Do zimnej masy dodawać, po jednym jajku i dobrze wyrobić mikserem.

Najlepiej widelkami do piany.

Podzielić ciasto na 2 równe części. Wyłożyć blaszkę - a najlepiej dwie jednakowej wielkości - papierem do pieczenia.

Upiec dwa od razu - skróci to czas pieczenia o połowę.

Ale jeśli nie mamy dwóch takich samych blaszek to pieczemy placki każdy po 30 min w 180 stopniach.

Krem:

Masło roślinne utrzeć z cukrem pudrem.

Ugotować budyń w 1 szklance mleka po zestawieniu z ognia wmiksować do budyniu oranżadkę w proszku - wystudzić.

Zimny budyń dodawać po łyżce do masy i razem ucierać, na końcu dodać sok z cytryny do smaku.

Przełożyć ciasto kremem, wiśnie rozłożyć na kremie, wcisnąć je i nakryć drugim upieczonym plackiem i posypać cukrem pudrem, wymieszanym z wanilią.

Odmiana winno owocowa zwykłej karpátky. A w nazwie \"niskopienna\" ponieważ mieszkam w paśmie Gór Świętokrzyskich - w górach niskopiennych.