Kakaowa karpatka

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 20 dag
kakao - 2 łyżka
jajka - 6 szt.
woda - 1 szklanka
masło - 15 dag
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Krem -
mleko - 2 szklanka
mąka tortowa - 1 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
budyń waniliowy - 1 opakowanie
żółtka - 3 szt.
likier adwokat - 0,5 szklanka
masło - 20 dag
cukier puder - 2 łyżka
Pozostałe -
cukier puder -

Dodatkowe info:

Kakaowa karpatka z kremem z dodatkiem likieru adwokat jest przepyszna. Dla osób małoletnich należy przygotować krem bez dodatku likieru.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto
Mąkę wymieszać z kakao, przesiać.

KROK 2: Do garnka wlać szklankę wody, dodać masło i zagotować.
Wsypać mąkę z kakao i cały czas mieszając gotować przez 7-8 minut, zdjąć z ognia przestudzić. Następnie miksując dodawać po 1 jajku, pod koniec dodać proszek do pieczenia i utrzeć na gładką masę.

KROK 3: Ciasto podzielić na 2 części i rozprowadzić łyżką cienką warstwę na 2 blaszki o wymiarach 25/37 cm wyłożonych papierem do pieczenia.
Ciasto włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15 minut. Następnie obniżyć temperaturę do 150 stopni i piec jeszcze przez 10 minut.

KROK 4: Krem
1 szklankę mleka zagotować. Resztę mleka wymieszać z mąką, budyniem i żółtkami, mieszając połączyć z gotującym się mlekiem, ugotować budyń, ostudzić. Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszysty masę dodając stopniowo zimny budyń. Pod koniec połączyć z likierem i jeszcze chwilę ucierać.

KROK 5: Przygotowanym kremem posmarować 1 ciasto i przykryć drugim.

KROK 6: Gotowe ciasto oprószyć cukrem pudrem.