Karpatka z czekoladowym kremem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 20 dag
masło - 10 dag
woda - 1 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
jajka - 6 szt.
sól - szczypta
Krem -
mleko - 2 szklanka
budyń czekoladowy - 2 łyżka
mąka pszenna - 2 łyżka
masło - 20 dag
cukier puder - 4-5 łyżka
czekolada gorzka - 5 dag
Pozostałe składniki -
cukier puder - trochę
kakao słodkie do posypania -

Dodatkowe info:

Karpatka z kremem czekoladowym to rarytas dla dzieci i dorosłych. Z dodatkiem gorzkiej czekolady krem nie jest bardzo słodki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę ze szczyptą soli i masłem zagotować. Wsypać przesianą mąkę i ciągle mieszając gotować przez 5-7 minut. Następnie zdjąć z ognia i ucierać do ostudzenia.

Do ostudzonej masy dodawać stopniowo po 1 jajku i proszek do pieczenia. Utrzeć na jednolitą, gładką masę.

KROK 2: Tak przygotowane ciasto wyłożyć na 2 blaszki wyłożone papierem do pieczenia o wymiarze 37/25 cm. Wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec około 15-20 minut.

KROK 3: Krem

Z mleka, proszku budyniowego i mąki ugotować budyń, ostudzić. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej.

Tłuszcz z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę dodając po łyżce zimnego budyniu i płynną czekoladę.

KROK 4: Przygotowany krem wyłożyć na upieczony, zimny blat. Wyrównać i przykryć drugim blatem.
Po wierzchu posypać cukrem pudrem i słodkim kakao.