Karpatka z masą budyniowo-śmietankową

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 18 porcji

Składniki:

Ciasto: -
masło - 15 dag
jajka - 5 szt.
mąka pszenna - 1 szklanka
woda - 1 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
sól - szczypta
Masa: -
mąka pszenna - 2 łyżka
cukier - 4 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
żółtka - 2 szt.
mleko - 400 ml
śmietanka kremowa - 2 szklanka
spirytus - 2-3 łyżka
żelatyna - 3 łyżeczka
budyń śmietankowy bez cukru - 1 opakowanie
cukier puder - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę z masłem i szczyptą soli zagotować.

KROK 2: Wsypać mąkę, ciągle mieszając gotować około 2-3 minuty. Następnie ciasto zdjąć z ognia i ucierać do ostudzenia. Do chłodnego ciasta wbijać stopniowo po 1 jajku, wsypać proszek do pieczenia i ucierać mikserem na najwyższych obrotach, przez ok. 3 minuty.

KROK 3: Ciasto wyłożyć na 2 wyłożone papierem do pieczenia blaszki. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 190-200 stopni około 1/2 godziny.

KROK 4: Żelatynę rozpuścić w 3-4 łyżkach zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać. Budyń, żółtka i mąkę pszenną wymieszać w 2/3 szkl zimnego mleka. Resztę mleka z cukrem i cukrem waniliowym zagotować, wlać mleko z proszkiem budyniowym i ugotować budyń. Zdjąć z ognia, ostudzić. Po ostygnięciu lekko zmiksować. Śmietankę ubić na sztywno, połączyć z budyniem i żelatyną, dodać spirytus, wymieszać.

KROK 5: Masę wyłożyć na upieczone zimne ciasto, przykryć drugim plackiem, odłożyć do stężenia. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.