Kremówka na cieście francuskim

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

80 min

14 porcji

Składniki:

ciasto francuskie - 1 opakowanie
KREM: -
mleko - 0,9 litr
mąka ziemniaczana - 10 dag
mąka tortowa - 8 dag
cukier waniliowy - 32 g
żółtko - 2 szt.
jajko - 3 szt.
cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mrożone ciasto francuskie podzielić na dwie równe części i każdą osobno upiecz, ostudzić. Mąki ze sobą wymieszać a następnie rozprowadzić w 200 ml mleka. Do miski wbić jajka, wsypać cukier waniliowy i zwykły cukier do smaku, całość ubić na gęstą jasną masę. Pozostałe mleko zagotować. Na gotujące się mleko wlać mąki energicznie mieszając aby nie powstały grudki i masa się nie przypaliła, następnie wlać masę jajeczną. Gdy masa zgęstnieje zdjąć z ognia i ostudzić. Na jedno upieczone ciasto francuskie wyłożyć krem i przykryć drugim plackiem. Obficie posypać cukrem pudrem.