Karpatka z kremem i konfiturą porzeczkową

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- masło - 125g
- woda - 1 szklanka
- jajka - 5 sztuk
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka

KREM:

- mleko - 500ml
- cukier - 3-4 łyżki
- cukier wanilinowy Gellwe - 1,5 łyżeczki
- żółtka - 3 sztuki
- skrobia ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 120g
- masło (miękkie) - 100g

DODATKI:

- Konfitura porzeczkowa - wedle uznania
- cukier puder - do posypania

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto parzone: masło rozpuść w garnku, dodaj wodę i zagotuj. Do wrzącej mieszanki wsyp mąkę i energicznie mieszaj, aż powstanie gładka masa odchodząca od ścianek garnka. Odstaw do całkowitego wystudzenia.

2. Do zimnej masy dodawaj po jednym jajku, miksując po każdym dodaniu. Następnie wsyp proszek do pieczenia Gellwe i dokładnie wymieszaj.

3. Upiecz blaty: ciasto podziel na dwie równe części. Formę wyłóż papierem do pieczenia i rozprowadź pierwszą porcję ciasta. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 25 minut, aż blat się zarumieni. W ten sam sposób upiecz drugi blat i pozostaw do wystudzenia.

4. Przygotuj krem: 400 ml mleka zagotuj w garnku. W osobnym naczyniu wymieszaj żółtka z cukrem, cukrem wanilinowym Gellwe, mąką, skrobią ziemniaczaną oraz pozostałymi 100 ml mleka. Na gotujące się mleko wlej przygotowaną masę i gotuj, mieszając, aż powstanie gęsty budyń. Odstaw do całkowitego ostudzenia.

5. Miękkie masło utrzyj na puszystą masę. Stopniowo dodawaj po łyżce ostudzonego budyniu, miksując do uzyskania gładkiego kremu.

6. Na pierwszy blat wyłóż krem i dokładnie wyrównaj. Rozprowadź warstwę konfitury porzeczkowej, następnie przykryj drugim blatem

ciasta. Wierzch oprósz cukrem pudrem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Karpatka z kremem i konfiturą porzeczkową

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g