

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 błaty: 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