Karpatka

czas przygotowania: **35 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO PARZONE:

- jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- masło - 125 g
- woda - 250 ml
- mieszanka do karpatki Gellwe - 1 opakowanie

KREM BUDYNIOWY:

- mleko - 500 ml
- mieszanka kremu do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- miękkie masło - 100 g

DODATKOWO:

- dowolna mieszanka bakalii - 130 g
- masa kajmakowa (krówkowa) - 450 g

Sposób przygotowania

1. Zagotuj wodę z masłem, wsyp mieszankę do wypieku ciasta i energicznie mieszaj do momentu , gdy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję.
2. Zdejmij z ognia, ostudź, wbij jaja i miksuj na najwyższych obrotach przez 5 minut. Otrzymaną masę podziel na dwie części.
3. Każdą z nich rozprowadź przy pomocy łyżki cienką warstwą na wyłożonej papierem do pieczenia formie 25 × 36 cm (jeśli chcesz, aby karpatka miała więcej kremu i ciasta przygotuj ją w mniejszej formie 20 × 20 cm).
4. Ciasto włóż do piekarnika nagrzanego do temperatury 210°C i piecz około 25 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 150°C i piecz około 15 minut.

   Drugą część ciasta upiecz tak samo.
5. Przygotuj krem budyniowy. Z 500 ml mleka odlej szklankę i rozmieszaj w niej zawartość opakowania. Pozostałe mleko zagotuj, wlej rozrobiony proszek, ciągle mieszając tak, aby nie powstały grudki. Zagotuj.
6. Całość pozostaw do wystudzenia, mieszając od czasu do czasu. Zimny krem dodawaj stopniowo do roztartego miękkiego masła cały czas miksując, aż do momentu otrzymania jednolitej masy.

7. Na pierwszy blat wypieczonego ciasta rozsmaruj masę kajmakową, posyp bakaliami, następnie rozsmaruj krem budyniowy. Przykryj drugą częścią ciasta. Włóż ciasto do lodówki na min. 1 godzinę. Karpatkę lepiej się kroi, jeśli ciasto po przełożeniu jest schłodzone.

8. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Karpatka

Karpatka

Mieszanka do gotowego wypieku ciasta i przygotowania kremu. Opakowanie zawiera 140 g mieszanki do przygotowania ciasta oraz 200 g mieszanki do sporządzenia kremu.

Opakowanie zawiera: 340 g

Krem do karpatki

Pyszny krem do karpatki. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g