

Kremówka Papieska Wadowicka



czas przygotowania: 60 min



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- jajka (rozmiar L) – 3 sztuki
- mieszanka do Kremówek Wadowickich Gellwe – 1 opakowanie

KREM:

- mleko – 750 ml
- miękkie masło – 150 g
- mieszanka kremu waniliowego Gellwe – 1 opakowanie

FRUŻELINA:

- owoce leśne świeże lub mrożone – 300 g
- cukier – 4 łyżki
- sok z cytryny – 1 łyżka
- mąka ziemniaczana wymieszana z wodą – 1 łyżeczka mąki / 2 łyżeczki wody
- żelatyna Gellwe zalana wodą – 1 łyżeczka żelatyny / 3 łyżki wody

Sposób przygotowania

- 1** Ciasto: W wysokim naczyniu ubij jaja, stopniowo wsypuj mieszankę do wypieku ciasta i miksuj ok. 4-5 minut na najwyższych obrotach aż do uzyskania jednolitej puszystej masy.
- 2** Gotową masę przełóż do uprzednio wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 24 × 32 cm, wstaw do lekko podgrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 180°C przez około 25 minut (bez termoobiegu).
- 3** Krem: Z $\frac{3}{4}$ litra mleka odlej szklankę, przelej do większego naczynia i rozmieszaj w nim zawartość opakowania. Pozostałe mleko zagotuj. Odsuń mleko z ognia, wlej rozrobiony proszek i zagotuj ciągle mieszając tak, aby nie powstały grudki.
- 4** Całość pozostaw do ostudzenia. Zimny krem dodawaj stopniowo do rozartego, miękkiego masła cały czas miksując, aż do momentu otrzymania jednolitej masy.
- 5** Frużelina: Żelatynę zalaną wodą odstaw do napęcznienia. W garnku wymieszaj owoce z cukrem. Podgrzewaj na średniej mocy palnika, aż owoce puszczą sok, dodaj cytrynę, na koniec mąkę wymieszaną z wodą.
- 6** Mieszaj, aż powstanie konsystencja kisielu. Zdejmij z palnika, dodaj napęczniałą żelatynę. Wymieszaj i wystudź.

7

Przekładanie ciasta: Upieczone i wystudzone ciasto przekrój poziomo na 2 równe części. Obydwie połowy podziel 3 prostokątne pasy, powinieneś otrzymać 12 równych, prostokątnych kawałków ciasta.

8

Rozsmaruj na czterech z nich frużelinę, wyciśnij krem z rękawa cukierniczego na dwóch kawałkach i przykryj drugą częścią ciasta. Na górze ponownie wyciśnij krem i nałóż ostatnią warstwę ciasta. Powstały dwa prostokątne ciasta przełożone 3 blatami. Gotowe ciasto schładzaj w lodówce, przed podaniem posyp cukrem pudrem i udekoruj świeżymi owocami.

9

Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Kremówka Papieska Wadowicka



Krem waniliowy

Pyszny krem waniliowy do ciast. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 120 g