

Delikatna kremówka



czas przygotowania: **45 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- jajko (rozmiar L) - 4 sztuki
- Kremówka Wadowickie Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 750 ml
- masło - 200 g

PONCZ:

- przegotowana woda - 125 ml
- cukier - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżka

DODATKOWO:

- śmietanka 30% - 500 ml
- Śmietanex Gellwe - 2 opakowania
- cukier puder - 1 łyżka
- dżem wiśniowy - 1 słoiczek

Sposób przygotowania

1

Przygotuj ciasto.

W misce ubij jajka, dodaj mieszankę do wypieku ciasta i miksuj na najwyższych obrotach miksera około 4 minut. Formę o wymiarach 22 × 28 cm wyłóż papierem do pieczenia i wlej do niej ciasto.

2

Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w 180°C (opcja pieczenia: górą-dół) przez około 25 minut. Upieczone ciasto wystudź i przekrój w poprzek na dwa cienkie blaty.

3

Przygotuj poncz. Wodę lub słabą herbatę wymieszaj z cukrem i sokiem z cytryny.

4

Przygotuj krem.

W szklance zimnego mleka rozprowadź zawartość opakowania z kremem. Pozostałe mleko postaw na gazie, a gdy zacznie się gotować, wlej rozrobiony proszek i gotuj, ciągle mieszając, aż masa będzie gładka i gęsta. Zdejmij z ognia, przykryj folią i odstaw do wystygnięcia. Miękkie masło utrzyj na krem, dodając po łyżce wystudzony budyń.

5

Przygotuj śmietanę.

Śmietanex wymieszaj z cukrem pudrem. Schłodzoną śmietankę wlej do wysokiego naczynia i lekko ubij. Dodaj cukier puder ze Śmietanexem i ubijaj do momentu, aż śmietana będzie puszysta i sztywna.

Jeden blat ciasta włóż ponownie do formy, skrop połową ponczu i

6

posmaruj dżemem wiśniowym. Na dżem wyłóż najpierw krem budyniowy, a następnie masę śmietanową. Całość przykryj drugim blatem ciasta i ponownie skrop ponczem. Całość lekko dociśnij i odstaw do lodówki. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem.

7

Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie ***Delikatna kremówka***



Śmietanex 12g

To niezwykle dobry dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g