Karpatka pistacjowa z malinami

czas przygotowania: **110 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- karpatka Gellwe - 1 opakowanie
- jajka - 4 szt.
- masło - 125g
- woda - 250ml

KREM:

- mleko - 500ml
- masło (w temperaturze pokojowej) - 200g
- krem pistacjowy (zawrtość pistacji 45-50%) - 2 łyżki (kopiaste)
- pistacje (posiekane, niesolone) - 50g
- maliny - 300g
- herbata matcha, proszek (opcjonalnie) - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

1. Wodę z tłuszczem zagotować.
2. Do gotującej się wody dodać mieszankę do ciasta i energicznie mieszać, cały czas podgrzewając, aż powstanie gładkie ciasto.
3. Ciasto zdjąć z ogania, przełożyć do miski i odstawić na 10 minut. Po tym czasie dodawać po jednym jajku, po każdym dodaniu wymieszać mikserem do połączenia składników.
4. Gotowe ciasto podzielić na dwie równe część. Jedną część ciasta przełożyć do blaszki 25cm x 35cm wyłożonej papierem do pieczenie, wyrównać.
5. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w 210°C na funkcji góra-dół przez około 25 minut, po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 150°C i piec jeszcze przez 15 minut.
6. Tak samo upiec drugą cześć ciasta.
7. Do rondelka wlać połowę mleka i postawić na ogniu.
8. Do pozostałego mleka dodać mieszankę do kremu i rozmieszać, aby nie było grudek.

9. Do gorącego mleka dodać rozmieszaną mieszankę i ugotować gęsty budyń. Gdy budyń się zagotuje, zdjąć z ognia, nakryć folią spożywczą na dotyk i odstawić do całkowitego ostudzenia, ma mieć temperaturę pokojową jak masło.

10. Masło przełożyć do miski i ucierać przez około 4 minuty. Następnie w 2-3 partiach dodać ostudzony budyń, po każdym dodaniu wymieszać mikserem do połączenia składników.

11. Gotowy krem podzielić na dwie równe części. Do jednej części dodać krem pistacjowy, posiekane pistacje i herbatę matcha, wymieszać mikserem.

12. Na jedno upieczone ciasto wyłożyć cały, przygotowany krem pistacjowy, wyrównać.

13. Na wierzchu ułożyć maliny, lekko dociskać je do kremu. Na maliny wyłożyć pozostały krem.

14. Na krem ułożyć drugie upieczone ciasto do karpatki. Ciasto można schłodzić w lodówce. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Karpatka pistacjowa z malinami

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