

Karpatka



czas przygotowania: **35 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO PARZONE:

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

KREM BUDYNIOWY:

- mleko - 500 ml
- mieszanka kremu do karpátky 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 karpátka 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 rozartego 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 karparki

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

Opakowanie zawiera: 145g