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 ¾ 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 roztartego, 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