



Delikatna kremówka

Czas przygotowania: 45 min



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Kremówki Papieskie Wadowickie Śmietanex 12g	CIASTO - składniki PONCZ - składniki DODATKOWO - składniki jajko (rozmiar L) - 4 sztuki Kremówka Wadowickie Gellwe - 1 opakowanie mleko - 750 ml masło - 200 g przegotowana woda - 125 ml cukier - 1 łyżeczka sok z cytryny - 1 łyżka śmietanka 30% - 500 ml Śmietanex Gellwe - 2 opakowania cukier puder - 1 łyżka dżem wiśniowy - 1 słoiczek

Krok

Opis 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: góra-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.
- 6.** Jeden blat ciasta włóż ponownie do formy, skrop połową ponczu i 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!