



## Karpatka z kremem i konfiturą porzeczkową

Czas przygotowania: **75 min**



### Potrzebne produkty Gellwe

Cukier wanilinowy 16g  
Proszek do pieczenia 30g

### Składniki

#### CIASTO - Składniki

mąka pszenna - 1 szklanka  
masło - 125g  
woda - 1 szklanka  
jajka - 5 sztuk  
proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka

#### KREM - Składniki

mleko - 500ml  
cukier - 3-4 łyżki  
cukier wanilinowy Gellwe - 1,5 łyżeczki  
żółtka - 3 sztuki  
skrobia ziemniaczana - 2 łyżki

mąka pszenna - 120g

masło (miękkie) - 100g

#### DODATKI - Składniki

Konfitura porzeczkowa - wedle uznania  
cukier puder - do posypania

Krok

Opis przygotowania

- 1.** Przygotuj ciasto parzone: masło rozpuść w garnku, dodaj wodę i zagotuj. Do wrzącej mieszanki wsyp mąkę i energicznie mieszaj, aż powstanie gładka masa odchodząca od ścianek garnka. Odstaw do całkowitego wystudzenia.
- 2.** Do zimnej masy dodawaj po jednym jajku, miksując po każdym dodaniu. Następnie wsyp proszek do pieczenia Gellwe i dokładnie wymieszaj.
- 3.** Upiecz blaty: ciasto podziel na dwie równe części. Formę wyłóż papierem do pieczenia i rozprowadź pierwszą porcję ciasta. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 25 minut, aż blat się zarumieni. W ten sam sposób upiecz drugi blat i pozostaw do wystudzenia.
- 4.** Przygotuj krem: 400 ml mleka zagotuj w garnku. W osobnym naczyniu wymieszaj żółtka z cukrem, cukrem wanilinowym Gellwe, mąką, skrobią ziemniaczną oraz pozostałymi 100 ml mleka. Na gotujące się mleko wlej przygotowaną masę i gotuj, mieszając, aż powstanie gęsty budyń. Odstaw do całkowitego ostudzenia.
- 5.** Miękkie masło utrzyj na puszystą masę. Stopniowo dodawaj po łyżce ostudzonego budyń, miksując do uzyskania gładkiego kremu.
- 6.** Na pierwszy blat wyłóż krem i dokładnie wyrównaj. Rozprowadź warstwę konfitury porzeczkowej, następnie przykryj drugim blatem ciasta. Wierzch oprósz cukrem pudrem.