



Karpatka

Czas przygotowania: **35 min**



| Potrzebne produkty Gellwe | Składniki |
|------------------------------|---|
| Karpatka Krem do karpatki | CIASTO PARZONE - składniki jajka (rozmiar L) - 4 sztuki masło - 125 g woda - 250 ml mieszanka do karpatki Gellwe - 1 opakowanie KREM BUDYNIOWY - składniki mleko - 500 ml mieszanka kremu do karpatki Gellwe - 1 opakowanie miękkie masło - 100 g DODATKOWO - składniki dowolna mieszanka bakalii - 130 g masa kajmakowa (krówkowa) - 450 g |

| Krok | Opis 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. Karpátkę lepiej się kroi, jeśli ciasto po przełożeniu jest schłodzone.
- 8.** Smacznego!