

francuski przekładaniec

Przepis dodany przez użytkownika Joozeph

francuski przekładaniec

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasto francuskie - 250 g
- olej -
- cukier puder - 3 łyżka(i)
- tarta bulka - 10 g
- mleko - 500 ml
- smietanka kremowa - 120 ml
- cukier waniliniowy - 1 op.
- żółtka - 4 szt.
- cukier - 125 g
- mąka - 2 łyżka(i)
- wódka - 1 łyżka(i)
- olejek rumowy - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. ciasto walcujemy na grubość 3mm. Układamy je na wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką blaszce. Wkładamy na 20 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C
Żółtka ucieramy z cukrem i cukrem waniliniowym na puszystą białą masę, dodajemy mąkę i mieszamy. Mleko zagotowujemy i wlewamy cienkim strumieniem do przygotowanej wcześniej masy, cały czas mieszając. Całość zagotowujemy i odstawiamy. Po ostudzeniu dodajemy śmietanę ewentualnie alkohol oraz olejek i schładzamy w lodówce. Upieczone ciasto kroimy na 4 paski, z których każdy dzielimy na 3 równe części. Płaty ciasta przekładamy nadzieniem i w taki sposób otrzymujemy 3 warstwy ciasta i 2 warstwy nadzienia, Ciastka dekorujemy pudrem