

Karpatka

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



Pagórki i doliny ;p

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- woda - 1 szkl.
- margaryna - 1/2 kostka(i)
- mąka - 1 szkl.
- jajka - 5
- budyń śmietankowy -
- masło lub margaryna - 1,5 kostka(i)
- żółtka - 2
- cukier puder - 1 szkl.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wodę zagotować z 1/2 kostki margaryny. Odstawić. Wsypać 1 szkl. mąki i dokładnie wymieszać a następnie podgrzać ciągle mieszając. Wystudzić. Dodawać po jednym jajku miksując.
Ciasto podzielić na 2 części i upiec każdą oddzielnie po 1 godz. (nie wolno otwierać piekarnika w czasie pieczenia bo ciasto opadnie)
- 2.** Masa:
Ugotować budyń wg. przepisu na opakowaniu. 1,5 kostki masła lub margaryny miksować, dodać 2 żółtka i 1 szkl. cukru pudru, nadal miksując dodawać ostudzony budyń wąskim strumieniem. Dwa placki ciasta przełożyć kremem. Gotowe ciasto posypać cukrem pudrem i schłodzić w lodówce.