

Karpatka z kremem z bitej śmietany

Składniki na ciasto parzone:

300 ml wody

170 g mąki pszennej (tortowej)

150 g masła

6 jajek (rozmiar L)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli



Składniki na krem z bitej śmietany:

600 ml śmietanki kremówki (30 - 36%)

400 g serka mascarpone

90 g cukru pudru

Opcjonalnie:

2 łyżki żelatyny

80 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

Cukier puder do posypania

Wykonanie:

W rondelku, na małym ogniu, gotujemy wodę z masłem. Po zagotowaniu, mając garnek nadal na małym ogniu, stopniowo dodajemy mąkę pszenną ze szczyptą soli, cały czas mieszając. Nie przerywamy mieszania, aż do momentu, gdy ciasto zrobi się szkliste i będzie odchodzić od rondelka. Wtedy rondelk zestawiamy z gazu i zostawimy do ostygnięcia. Po całkowitym wystygnięciu ciasto

przekładamy do miski i ucieramy mikserem, dodając po jednym jajku oraz proszek do pieczenia. Miksujemy, aż masa będzie jednolita.

Tak przygotowaną masę dzielimy na dwie równe części. Jedną połówkę ciasta wykładamy do formy prostokątnej, o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i wysmarowanej olejem. Ciasto rozkładamy po całej powierzchni foremki. Foremkę wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do 200°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez 20 min. Po upieczeniu foremkę wyciągamy z piekarnika i ściągamy z ciasta papier do pieczenia. Z drugą połówką ciasta robimy to samo co z pierwszą.

Gdy mamy już przyszykowane dwa blaty ciast, zabieramy się za robienia kremu z bitej śmietany.

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę i ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy cukier puder. Próbując bitą śmietankę, możemy sprawdzić czy ilość cukru jest dla nas odpowiednia. Po wymieszaniu cukru pudru z ubitą śmietanką, dodajemy stopniowo serek mascarpone. Osoby lubiące masy bardziej zwarte mogą dodać do masy żelatynę (2 łyżki żelatyny rozrobione w 80 ml wrzątku i przestudzone). Żelatynę z masą wymieszać krótko, tylko tyle, żeby składniki połączyły się ze sobą.

Krem z bitej śmietanki wykładamy na jeden blat ciasta, a drugim przykrywamy, lekko dociskając. Przed spożyciem wierzch ciasta posypujemy cukrem pudrem.

Życzę smacznego, a ja zabieram się do delektowania tym przepysznym ciastem.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

