

Karpatka z kremem budyniowym

Składniki na krem budyniowy:

- 1 l mleka
- 3 budynie śmietankowe bez cukru (3 x 40 g)
- 30 g mąki pszennej tortowej (2 łyżki)
- 5 żółtek jaj
- 150 g cukru
- 200 g masła
- 200 ml śmietanki kremówki 30%

Składniki na ciasto parzone:

- 300 ml wody
- 170 g mąki pszennej (tortowej)
- 150 g masła
- 6 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Krem budyniowy

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy **800** ml mleka i zagotowujemy. W międzyczasie żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy **200** ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszamy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje dodajemy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyńiami, cały czas mieszamy. Budyń gotujemy (musimy cały czas mieszać, bo inaczej budyń się przypali), aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia, przykrywamy folią spożywczą lub aluminiową (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyńiu) i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.



Ciasto parzone

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 robi 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. Ciasto rozkładamy po całej powierzchni foremki. Foremkę wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do **200°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 25 min (około, bo każdy piekarnik jest inny, ciasto musi być dobrze wypieczone). Po upieczeniu foremkę wyciągamy z piekarnika, ściągamy z ciasta papier do pieczenia i studzimy. Z drugą połówką ciasta robimy to samo co z pierwszą.

Wracamy do budyniu

Gdy budyń wystygnie, do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie stopniowo dodajemy zimny budyń i ucieramy. Po dodaniu ostatniej partii budyniu nadal masę ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka. Masę budyniową na chwilę odstawiamy i bierzemy drugą miskę. Wlewamy do niej śmietankę kremówkę i ubijamy na sztywno. Taką bitą śmietankę dodajemy do masy budyniowej i miksujemy do połączenia składników.

Składamy ciasto

Po wystudzeniu jeden blat ciasta kładziemy np. na desce do krojenia i wykładamy na niego krem budyniowy. Przykrywamy go drugim blatem ciasta i lekko dociskamy dłońmi, żeby ciasto dobrze zespoliło się z kremem.

Wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Przed podaniem ciasto posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

