

KARPATKA

„Karpotka gościła w moim domu rodzinnym od zawsze. Uwielbialiśmy ją jako dzieci, dodatkowo zawsze fascynowały mnie te niesamowite formy, które rosły z ciasta parzonego. Do tego idealnie maślaną krem. Czasami przygotowywany z budyniu a czasami ze świeżych żółtek. Oto mój przepis, który mam od lat.”



SKŁADNIKI:

CIASTO PARZONE:

- 250 ml wody (ok 1 szklanka)
- 125 g masła lub margaryny
- 150 g mąki pszennej (ok 1 szklanka)
- 5 jajek

KREM z BUDYNIU:

- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe na pół litra mleka (2 x40g)
- 700 ml mleka
- 200 g masła lub margaryny

KREM Z JAJ:

- 600 ml mleka
- Cukier waniliowy (1 opakowanie lub 2 łyżki)
- 1/2 szklanki cukru lub więcej jeśli lubicie bardzo słodki krem
- 2 duże łyżki mąki ziemniaczanej

- 2 łyżki mąki pszennej
- 3 żółtka jaj
- 200 g masła lub margaryny

PRZYGOTOWANIE:

CIASTO PARZONE:

- Do garnuszka wlać wodę, dodać masło lub margarynę i zagotować. Następnie dodać mąkę i mieszać energicznie na małym ogniu aż masa będzie jednolita i będzie łatwo odchodziła od brzegów. Odstawić do ostygnięcia.
- Do przestudzonej masy wbijać pokoleji jajka i ubijać mikserem. Ważne jest to aby jajka dodawać po jednym i dokładnie ubić po każdym dodaniu.
- Ciasto podzielić na dwie części. Blaszke o wymiarach 36/23 wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć pierwszą część ciasta. Piec przez około 25 minut w 200 stopniach z termoobiegiem aż ciasto będzie lekko brązowe. Tak samo upiec drugi blat.

KREM Z BUDYNIU:

- Budyń ugotować według przepisu, ale w zmniejszonej ilości mleka (700 ml). Ugotowany budyń przykryć folią spożywczą, tak aby dotykał kremu(w ten sposób nie robi się kożuch) i wystudzić.
- Miękkie masło ubić mikserem na jasną masę, a następnie dodawać łyżkami zimny budyń, miksować aż masa będzie jednolita i puszysta.

KREM Z JAJ:

- 500 ml mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Pozostałe mleko dokładnie wymieszać z żółtkami, mąką ziemniaczaną i pszeną. Do gotującego się mleka dodać masę z żółtkami cały czas mieszając aż masa zgęstnieje i będzie miała bardzo gęstą konsystencję. Ugotowany budyń przykryć folią spożywczą, tak aby dotykał kremu(w ten sposób nie robi się kożuch) i wystudzić.
- Miękkie masło ubić mikserem na jasną masę, a następnie dodawać łyżkami zimny budyń, miksować aż masa będzie jednolita i puszysta.

Wykończenie:

Wystudzone blaty przełożyć kremem i posypać cukrem pudrem.