

Kremówka

Przepis dodany przez użytkownika ds



Przepis na pyszne ciasto z kremem budyniowo-waniliowym.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 2 szkl.
- margaryna - 250 g
- śmietana kwaśna 125 - 1 szkl.
- mleko - 3 szkl.
- cukier - 3/4 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- jaja - 4 szt.
- mąka pszenna - 4 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 5 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotowujemy ciasto tak jak kruche, czyli: na stolnicy czy też w misce wyrabiamy mąkę z margaryną i śmietaną do połączenia się składników. Ciasto dość mocno lepi się do rąk, więc najlepiej ciasto wyrobić mikserem. Ciasto włożyć do lodówki na min. 2h. Po wyjęciu z lodówki, dzielimy na 2 równe części, wałkujemy na wymiar blachy w której będziemy piec ciasto i wkładamy do nagrzanego piekarnika do 200 st., pieczemy 20-30 min.
- 2.** Przygotowanie masy: zagotować 2 szklanki mleka z cukrami. Pozostałą szklankę miksujemy z jajkami i mąkami, miksturę wlewamy do wrzącego mleka i gotujemy kilka minut, uważając aby nie przypalić budyniu. Kiedy masa będzie gęsta, zestawiamy z ognia i gorącą wylewamy na 1 płat ciasta, przykrywając drugim. Ciasto odstawiamy w chłodne miejsce do ostygnięcia. Zimne posypujemy cukrem pudrem.

Uwagi:

*** Aby krem był lżejszy można go delikatnie, wymieszać z 200 ml ubitej śmietany 30%, po całkowitym ostudzeniu masy budyniowej*** Przepis z bloga Moje Wypieki.