

Karpatka

Ciasto:

- ▶ 1 szkl. mąki
- ▶ ½ kostki margaryny
- ▶ 1 szkl. wody
- ▶ 4-5 jaj

Wodę z tłuszczem zagotować. Stopniowo dodawać mąkę, cały czas mieszając. Pozostać do wystygnięcia. Następnie wbijać po 1 jajku i rozcierać.

Ciasto podzielić na dwie części, wypełnić prostokątne blaszki cienką warstwą. Piec kolejno w temp. 200 °C na złoty kolor (ok. 15 -30 min). Pozostawić do wystygnięcia.

Krem:

- ▶ ½ l mleka
- ▶ 2 czubate łyżki mąki tortowej
- ▶ 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- ▶ ¾ szkl. cukru
- ▶ 1 cukier wanilinowy
- ▶ 1 kostka masła
- ▶ 1 żółtko

Z mleka, mąki i cukru ugotować budyń. Pozostawić do wystygnięcia.

Masło rozetrzeć, dodać żółtko. Zimny budyń dodawać po trochu do masła, cały czas ucierając. Tak przygotowany krem położyć na jedną warstwę upieczonego ciasta i przykryć ją drugą. Na wierzch posypać cukrem pudrem.



Smacznego!