

Ciasto francuskie z pysznym kremem i truskawkami z kompotu



Autor: **agnes72**

Przepisów: **175** Ocena: **725**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 ciasta francuskie po 300 g,
- 3 budynie śmietankowe po 40 g,
- 3 szklanki mleka,
- 1 kostka margaryny,
- 1 dowolny aromat (kilka kropel),
- 8 łyżek cukru,
- 1 słoik truskawek z kompotu

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie kremu : Budyń ugotowany na gęsto ostudzić.



- 2 Margarynę zmiksować z cukrem na pulchną masę,



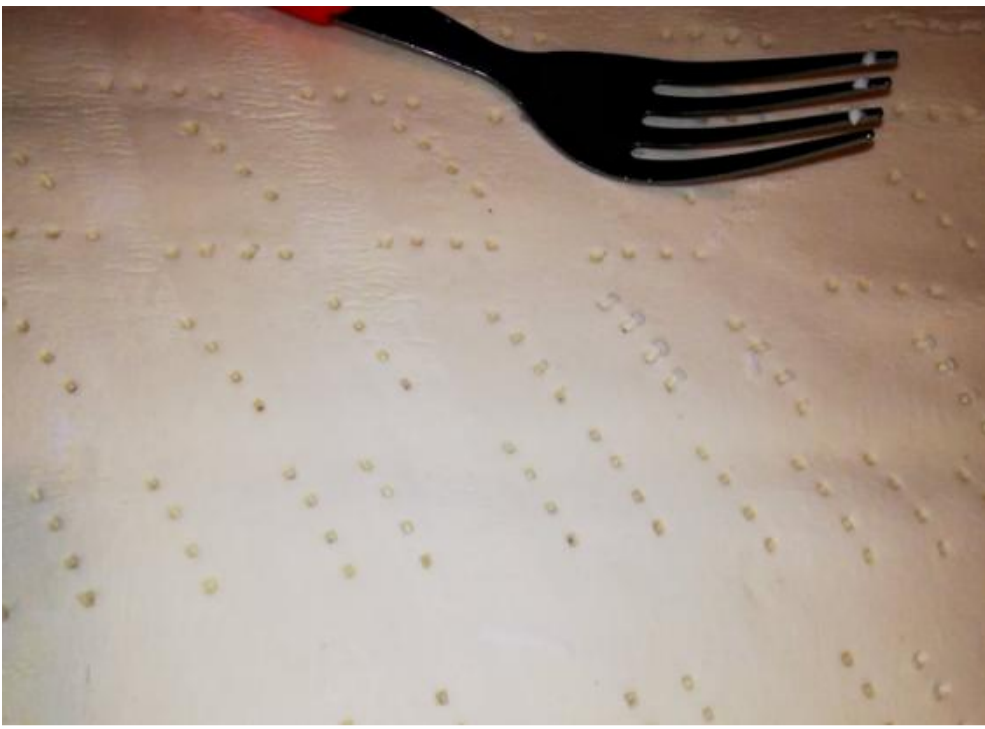
- ③ Następnie dodawać po łyżce zimnego budyniu i nadal miksować, dodać dowolny aromat ja dałam pomarańczowy.



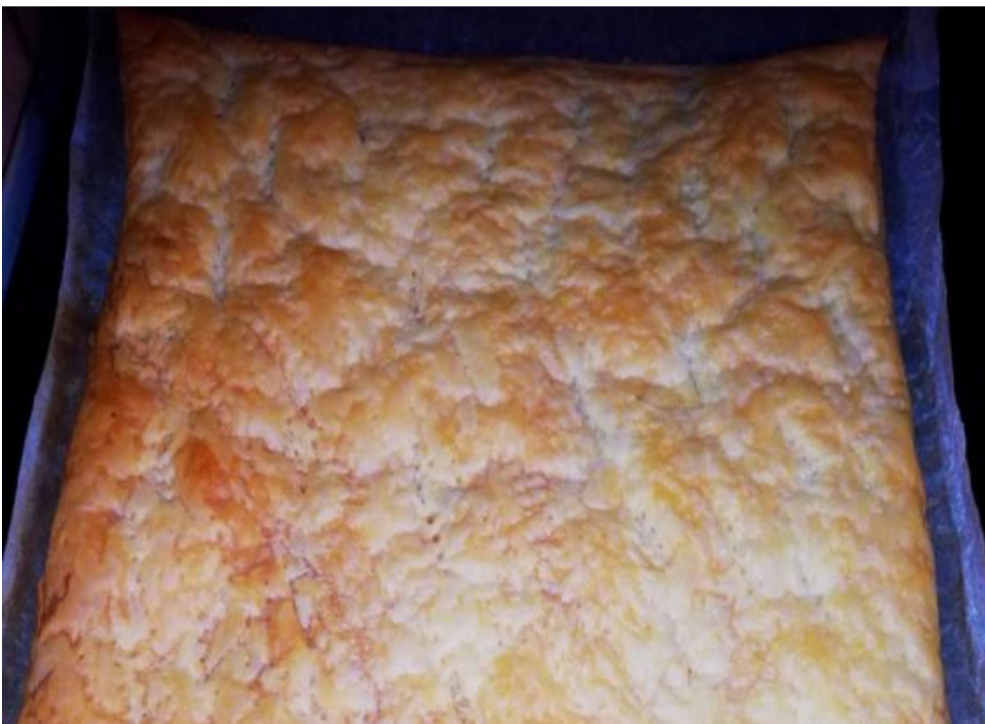
- ④ Budyń rozrobić w dwóch szklankach mleka, 1 szklankę mleka zagotować i wlać rozrobiony budyń. Ugotować na gęsto.



- ⑤ Ciasta francuskie po nakłuwać widelcem



- 6 I piec w nagrzanym piekarniku nastawionym na 180 minut przez 25 minut. W czasie pieczenia również nakłuwać aby nie było górek. Upieczone blaty ciasta studzić na kratce.



- 7 Do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia położyć jeden blat ciasta



- 8 Na ciasto położyć masę na masę



9 ułożyć truskawki odsączone z kompotu,



10 Na to położyć drugi blat ciasta i docisnąć. Można posypać cukrem pudrem lub poleać polewą czekoladową.



11 Wstawić do lodówki aby krem dobrze zastygł.



12 dziś wygląda tak



Twoje notatki do przepisu: