

Domowa kremówka.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **165** Ocena: **2199**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Ciasto:
 - 25 dag mąki tortowej
 - 25 dag masła lub margaryny
 - 1 jajko
 - pół szklanki gęstej śmietany 18 %
- Krem :
 - 2 żółtka
 - 1 jajko
 - 1 szklanka cukru
 - 5 łyżek mąki tortowej
 - 2 cukry waniliowe najlepiej z prawdziwą wanilią
 - 2 i pół szklanki mleka
- Dodatkowo:
 - mąka pszenna do posypania stolnicy
 - cukier puder do oprószenia ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Z podanych składników zagniatamy ciasto, formujemy kulę i wkładamy do lodówki na godzinę do schłodzenia.
- 2 Pieczenie: Następnie schłodzone ciasto podzielimy na dwie części, wałkujemy każdą osobno i wykładamy do dwóch blaszek o wymiarach około 24 cm x 35 cm. Ciasta nakłuwamy widelcem i pieczemy przez około 45 minut w temperaturze 190 stopni. Pod kremówkę nie dajemy papieru ani nie smarujemy blaszek. Upieczone blaty studzimy.
- 3 Krem: Jajko, żółtka i połowę cukru ucieramy na puszystą masę. Następnie wsypujemy mąkę, wlewamy jedną szklankę mleka i dokładnie ucieramy. Pozostałe mleko zagotowujemy z cukrami waniliowymi i pozostałym cukrem. Następnie do gotującego się mleka wlewamy utarte składniki przez gęste sitko i energicznie mieszamy, żeby nie było grudek. Krem gotujemy na małym ogniu do zgęstnienia cały czas mieszając. Najlepiej robić to rózgą. Uważamy żeby kremu nie przypalić. Gotowy krem lekko studzimy.
- 4 Przekładanie: Zimne blaty przekładamy letnim kremem. Oprószamy obficie cukrem pudrem i odstawiamy do zastygnięcia kremu do lodówki na kilka godzin.
- 5 Podanie: Gotową kremówkę kroimy i podajemy. Smacznego zyczę.

Moje rady:

Ciasto trochę w trakcie pieczenia się skurczy więc warto rozciągnąć go na boki blaszek do pieczenia.

Blaszek do pieczenia nie smarujemy, ani niczym nie wykładamy, mają być suche.

Blaszki o wymiarach około 24 cm x 35 cm.

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Ciasto można pokroić na około 30 kawałków.

Najlepiej kroi się na drugi dzień

Twoje notatki do przepisu: