

# Domowa kremówka.



Autor: **babeczka35**  
Przepisów: **165** Ocena: **2201**

 > 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 kremówką 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 różgą. 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 życzę.

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: