

Karpatka z zieloną kostką galaretkową



Autor: **słodkieniebo**
Przepisów: 3 Ocena: 36



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 szkl. wody
- 125 g masła
- 1 szkl. mąki pszennej
- 5 jajek (rozmiar M)
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Dodatkowo:
- 1 opakowanie Kremu budyniowego
- 400 ml mleka
- 1 galaretka agrestowa

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę rozpuszczamy w 400 ml wody. Odstawiamy do wystudzenia. Całkowicie stężałą kroimy w kostkę. Ja używam w tym celu szerokiego garnka w którym łatwiej mi pokroić galaretkę.
- 2 Masło i wodę wkładamy do rondelka. Garnek ze składnikami podgrzewamy, aż do wrzenia. Następnie wsypujemy przesianą wcześniej mąkę i zmniejszamy moc palnika. Chwilę ucieramy do powstania gęstej masy, która będzie odchodzić od brzegów garnka. W masie nie powinno być żadnych grudek. Masę odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.
- 3 Do ostudzonej masy wbijamy pojedynczo jajka za każdym razem dokładnie miksując a na końcu dodajemy szczyptę proszku do pieczenia. Całość miksujemy aż w masie nie będzie grudek. Masę dzielimy na 2 części.

Blachę o wymiarach 32 x 25 cm lub zbliżonych smarujemy masłem i oprószamy mąką. Jedną część ciasta równo rozsmarować na blaszce (nie musi być równo).

Ciasto wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C i pieczemy przez ok. 25 - 30 minut (na złoto). Należy pamiętać aby w trakcie pieczenia nie otwierać piekarnika! Z drugim ciastem postępujemy tak samo.

- 4 Krem budyniowy przygotowujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Kilka łyżek masy budyniowej rozsmarowujemy na upieczonym blacie. Wykładamy kostkę z galaretki i na nią resztę masy. Krem równamy i przykrywamy go drugim ciastem. Tak przygotowane ciasto wkładamy do lodówki przez kilka godzin. Przed podaniem wierzch ciasta najlepiej oprószyć cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: