

Kremówka kawowa



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **280** Ocena: **1770**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- mleko 3,2% 650 ml
- Ciasto francuskie 380 g
- masło 200 g
- Cukier 200 g
- Cukier puder 200 g
- Mąka ziemniaczana 40 g
- mąka pszenna Typ 500 40 g
- kawa rozpuszczalna kremowa 40 g
- śmietanfix 15 g
- żółtka 3 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie dzielimy na pół. Pieczemy pojedynczo obydwie płaty ciasta przez 15 minut w 190 stopniach. Studzimy. W 500 ml mleka rozpuszczamy cukier, masło i kawę rozpuszczalną. Doprowadzamy do wrzenia. W pozostałym mleku rozpuszczamy obie mąki i żółtka. Dodajemy do gotującego się mleka. Mieszamy do momentu powstania gęstego budyniu. Studzimy. Zimną śmietanę ubijamy na sztywno. Dodajemy 100 g cukru pudru i śmietanfix. Miksujemy. Na pierwszy płat ciasta układamy krem kawowy. Następnie bitą śmietanę. Przykrywamy drugim płatem ciasta. Wierzch posypujemy cukrem pudrem. Ciasto chłodzimy w lodówce przez dwie godziny.
- 2 Zapraszam do mojego bloga !

Twoje notatki do przepisu: