

Truflowa karpotka ;-)



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4770**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- CIASTO
- 1/2 kostki masła, 1 szkl mąki, 4 jajka, 1 szkl wody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Krem 1
- 0,5 l mleka, budyń waniliowy,
- ok 3/4 kostki masła
- 1 kieliszek Amaretto
- Krem 2
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- 1/3 kostki masła
- lampka Amaretto
- 1 op rodzynek (namoczonych w alkoholu)
- posiekane orzeszki ziemne
- 5 łyżek cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Roztopić w rondelku masło, wlać wodę, zagotować i wsypać mąkę. Mieszać energicznie do uzyskania jednolitej masy i połączenia się ciasta w jedną kulę. Po ostudzeniu dodać 4 jajka i miksować ok 5-7 min. Blachę od piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia i obrysować spód od tortownicy, a środek filiżanką. Podzielić ciasto na 3 części i nakładać każdą porcję cienko formując obręcz. Piec każdy "placek" ok 25 min w temp 200 stopni.
- 2 Krem 1. Ugotować budyń zgodnie z opisem na opakowaniu. Po przestudzeniu zmiksować z miękkim masłem ok 5 min. Pod koniec miksowania wlać likier migdałowy.
- 3 Krem 2. W kąpielu wodnej roztopić czekoladę i masło. Następnie dodać alkohol i stopniowo cukier puder. Kiedy wszystko połączy się w jednolitą masę zestawić z ognia, dodać odsączone rodzyunki, wymieszać i odstawić garnek do lodówki na ok 10 min, aby lekko zastygł.
- 4 Na spodni placek wyłożyć częściowo zastygnięty krem trufłowy i posypać orzeszkami, następnie położyć drugi placek i krem budyniowy. Przykryć wszystko najładniejszym plackiem i posypać cukrem pudrem. Wstawić do lodówki na ok godz, żeby kremy stężały.

Twoje notatki do przepisu: