



Karpátka z czekoladowym kremem

Autor: Niezapominajka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wodę ze szczyptą soli i masłem zagotować. Wsypać przesianą mąkę i ciągle mieszając gotować przez 5-7 minut. Następnie zdjąć z ognia i ucierać do ostudzenia. Do ostudzonej masy dodawać stopniowo po 1 jajku i proszek do pieczenia. Utrzeć na jednolitą, gładką masę.

Krok 2

Tak przygotowane ciasto wyłożyć na 2 blaszki wyłożone papierem do pieczenia o wymiarze 37/25 cm. Wstawić do nagrzanego do 190°C piekarnika i piec około 15-20 minut.

Krem:

Z mleka, proszku budyniowego i mąki ugotować budyń, ostudzić. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Tłuszcz z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę dodając po łyżce zimnego budyniu i płynną czekoladę.

Przygotowany krem wyłożyć na upieczony, zimny blat i przykryć drugim. Po wierzchu ciasto posypać cukrem pudrem i słodkim kakao.

Ciasto:

- 20 dag mąki tortowej
- 10 dag masła łąciate
- 1 szklanka wody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 6 jajek
- Szczypta soli

Krem:

- 2 szklanki mleka łąciate
- 2 łyżki budyniu czekoladowego
- 2 łyżki mąki pszennej
- 10 dag masła łąciate
- 10 dag margaryny
- 4-5 łyżek cukru pudru
- 5 dag gorzkiej czekolady

Dodatkowo:

- Cukier puder
- Słodkie kakao