Napoleonka na kruchym spodzie

Dodano: 2000-07-25 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4632 razy.

ciasto:

40 dag (2 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

1/2 szklanki kwaśnej, gęstej śmietany;

krem:

4 szklanki mleka,

3 żółtka,

1 jajo,

25 dag (1 szklanka) cukru,

10 dag (1/2 szklanki) mąki krupczatki,

cukier waniliowy

Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z margaryną i śmietaną. Szybko wyrobić ciasto i schłodzić je w lodówce (co najmniej 30 min). Ciasto podzielić na dwie części. Rozwałkować na grubość około 1/2 cm, przełożyć z wałka na blachę i ponakłuwać widelcem. Upiec 2 placki.

Przygotować krem: żółtka, jajo, cukier i cukier waniliowy utrzeć na pulchną masę. 3 szklanki mleka zagotować . Szklankę zimnego mleka wymieszać z mąką krupczatką i ciągle mieszając wlać do gorącego mleka. Całość zagotować i nie przerywając mieszania połączyć z utartymi jajami, zagęścić na parze (naczynie z kremem umieścić na garnku z gotującą się wodą), ostudzić . Krem rozsmarować na jednej warstwie upieczonego ciasta i przykryć ostrożnie drugą warstwą. Ciasto pokroić na kwadraty.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>