Napoleonka z ciasta francuskiego z kremem

Dodano: 2000-07-25 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 19346 razy.

ciasto:

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

1 jajo,

1/2 szklanki wody,

1 łyżeczka octu,

sól,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki do podsypania,

5 dag (2 czubate łyżki) cukru pudru do posypania

krem:

8 dag (4 łyżki) mąki pszennej,

8 dag (4 łyżki) mąki ziemniaczanej,

25 dag (1 szklanka) cukru,

4 szklanki mleka,

4 żółtka,

2 jaja,

1 laska wanilia,

esencja lub cukier waniliowy,

5 dag masła

Sporządzić ciasto francuskie. Podzielić je na 2 części, rozwałkować każdą część, dostosowując placek do wielkości blachy. Placki przenieść wałkiem na blachę, ponakłuwać widelcem, posmarować wodą i upiec w bardzo gorącym piekarniku. Jeden placek posmarować kremem, przykryć drugim tak, aby spód ciasta był na wierzchu. Wyrównać boki, pokroić w kwadraty o bokach 56 cm, posypać cukrem pudrem.

Krem: do miski wsypać cukier; mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną. Składniki wymieszać. Jaja i żółtka ubić, wlać do mieszaniny mąki i cukru, dokładnie połączyć. Mleko zagotować z wanilią. Do gotującego się mleka wlewać mieszaninę jaj, cukru i mąki. Stale mieszając, gotować do zgęstnienia kremu. Otrzymamy krem nieco przestudzić i wymieszać z esencją (jeżeli mleko nie było gotowane z wanilią).

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

A jak się robi ciasto francuskie jak można wiedzieć . Ciacho pyszne przepis nie kompletny
Nadesłał(a):Napoleonka-mniam <Napoleonka@napoleonka.pl> 2008-07-06 20:07:48

wyszlo bardzo pyszne po prostu rozplywa sie w ustach.
Nadesłał(a):barbara <bicze@o2.pl> 2009-02-24 11:02:18

ilec piec ciasto?
Nadesłał(a):paula8612 <paula8612@wp.pl> 2010-01-16 15:01:11