

---

# Karpatka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 31410 razy.

5 jajek,

szklanka wody,

szklanka mąki,

pół kostki masła,

szczypta soli.

To na ciasto.

Na krem:

budyń ugotowany z jednej szklanki mleka (około połowy normalnej paczki),

cukier do smaku,

cukier waniliowy,

odrobinka zapachu cytrynowego,

jedno żółtko,

pół kostki masła.

(Pierwotna wersja była taka, że robiło się budyń samemu z 3 łyżek pszennej mąki i szklanki mleka, ale moim zdaniem smaczniejszy jest budyń 'z torebki'. Przy tej oryginalnej wersji należy do kremu dać pół szklanki cukru).

Ciasto robi się tak: gotujemy wodę z masłem i szczyptą soli. Do wrzącej wody wsypujemy mąkę, mieszamy bardzo starannie, tak, aby nie było grudek. Można ubijać mikserem. Nie zdejmujemy garnka z ognia - smażymy ciasto cały czas aż do momentu, gdy będzie się robić przezroczyste. Niestety, na garnku powstaje bardzo nieładna skorupka, którą potem trzeba odmoczyć ... Gdy ciasto będzie już dostatecznie wysmażone, zdejmujemy garnek z ognia i cały czas ubijając dodajemy po jednym jajku. Trzeba uważać na gęstość - gdy jajka są duże, wystarczą i cztery. (Zazwyczaj dodawałam 4 całe jajka i jedno białko, zużywając żółtko do kremu). Ubijamy cały czas aż do momentu, gdy ciasto ostygnie. (lenistwo powoduje, że zamiast karpatek są nizinki ;-)). Rozsmarowujemy ciasto na dwóch prostokątnych blachach i pieczemy każdą przez 15-20 minut w temp. 220 st.C.

Krem:

Ucieramy masło z żółtkiem (jeśli lubimy bardzo słodkie ciasto, można dodać jeszcze 4-5 łyżek cukru, ale zazwyczaj budyń jest wystarczająco słodki) oraz cukrem waniliowym. Gdy już masło będzie dobrze utarte, dodajemy po łyżeczce budyń. Można dać odrobinę zapachu cytrynowego. Tak przyrządzonym kremem przekładamy ciasto. Można posypać cukrem pudrem. Aha: krem można też zrobić z gotowego proszku - widziałam w sklepach. Niewiele się różni od tego robionego z budyń.

Smacznego,

(aż się głodna zrobiłam ;-))

From: Aneta Baran &lt;baran@chocolate.cern.ch>

---

mam pytanie co do budyniu tz.kremu do ciasta,czy mozna go ubijac mikserem i czy przed polozeniem kremu na ciasto trzeba schłodzić go w lodówce?

Nadesłał(a):jolagrend <jolagrend@o2.pl> 2006-03-25 19:03:11

ogólnie uwielbiam karpatkę i zawsze wszyscy proszą o więcej spróbuję tego przepisu a dopiero potem podzielę się opinią ewentualnie uwagami na w/w przepis

Nadesłał(a):kama 2006-04-12 22:04:43

ciasto karpatki jest ekstra lecz krem słaby, za mało kremu a jak się go podwoi to wypływa z ciasta.

Nadesłał(a):Ula 2006-05-15 19:05:56

Mam pytanie? Do jeszcze gorącego ciasta wrzucać jajka? Czy poczekać , aż wystygnie? Proszę o odpowiedź .

Nadesłał(a):ela <elisabetta@op.pl> 2006-10-21 09:10:11

Wyszły Himalaje nie Karpaty:D Ciasto super!

Nadesłał(a):Lilcia 2009-04-10 21:04:01

to jest bardzo dobry przepis i pewny.dzis spedzilam 2 godziny na poszukiwaniu przepisu na karpatke ktora robilam 10 lat temu izawsze byla super i to wlasnie jest ten przepis.ale szukajac tego przepisu naczylalam sie innych ..glowa boli co poniektorzy wypisuja zal mi tych co pierwszy raz pieka i wpadna na bzdurne przepisy. bardzo polecam ten jest b. dobry.okruszek

Nadesłał(a):okruszek <oklahoma1@wp.pl> 2009-06-10 00:06:09

może mi się uda moje pierwsze ciasto czymajcie kciuki

Nadesłał(a):magda <11mag@wp.pl> 2009-12-23 23:12:04