




# Karpatka z owocami

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 35 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 100 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- jajka - 3 sztuki
- woda - 150 mililitrów

### krem

- mleko - 500 mililitrów
- cukier - 125 gramów
- budyń waniliowy - 1 sztuka
- mąka pszenna - 50 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- Kasia Extra maślany smak - 200 gramów

### wierzch

- jeżyny - 100 gramów
- maliny - 100 gramów
- świeża mięta do dekoracji

## Sposób przygotowania:

1. W rondlu zagotowujemy Kasię z wodą. Zmniejszamy ogień i dodajemy mąkę, intensywnie mieszając do połączenia się składników. Odstawiamy do wystudzenia. Do parzonego ciasta dodajemy stopniowo jajka i miksujemy na gładką masę.
2. Ciasto przekładamy do formy o średnicy 24 cm wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką. Rozsmarowujemy ciasto na bokach i spodzie formy. Pieczemy około 35 minut w temperaturze 200°C na złoty kolor. (Jeszcze ciepłe ciasto można lekko przygnieść i uformować w formie.) Studzimy.
3. W 250 ml mleka rozpuszczamy budyń, cukier, mąkę i żółtka. Pozostałe mleko zagotowujemy i wlewamy masę budyniową, intensywnie mieszając. Gotujemy do zgęstnienia, studzimy.
4. Miękką Kasię miksujemy dodając po łyżce wystudzony krem budyniowy. Miksujemy aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
5. Krem rozsmarowujemy równomiernie na upieczonym spodzie.
6. Całość dekorujemy świeżymi owocami i listkami mięty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)