



Kremówka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  190-220 °C 

Składniki:

ciasto maślane

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 100 gramów

ciasto

- mąka - 400 gramów
- jajko - 2 sztuki
- woda - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta

krem

- żółtka - 7 sztuk
- mleko - 1 litr
- mąka krupczatka - 250 gramów
- cukier - 250 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto maślane. Mąkę przesiać. Dodać Kasię, wyrobić. Uformować w kostkę i włożyć do lodówki na 15 minut
2. Następnie zrobić ciasto podstawowe. Do mąki dodać szczyptę soli, jajka i wodę. Wyrabiać, tak żeby było nieco rzadsze niż ciasto na pierogi, w razie potrzeby dolewać wodę. Posypać mąką i odstawić na pół godziny. Obficie posypać stolnicę mąką.
3. Rozwałkować ciasto podstawowe na kształt czteroramiennej gwiazdki. Na środek nałożyć schłodzone ciasto maślane, zawinąć na nie ramiona, docisnąć wałkiem, złożyć na pół. Odstawić na kilka minut do lodówki.
4. Rozwałkować schłodzone ciasto na kształt prostokąta, starając się, by masa maślana równomiernie się rozłożyła. Złożyć je w trzy części. Odstawić do lodówki na 15 minut. Jeszcze raz rozwałkować złożyć na trzy części i odstawić na kolejne 15 minut do lodówki.
5. Podzielić ciasto na pół. Rozwałkować na cienki prostokąt o wielkości formy. Zrobić w cieście dziurki, żeby podczas pieczenia gorące powietrze nie spowodowało wybruszeń. W taki sam sposób przygotować drugą połowę. Przed włożenie do piekarnika odstawić ciasto na 5 minut. Piec w piekarnik rozgrzanym do 220°C. około 10 minut. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 190°C i piec przez 30 minut.
6. Przyrządzić krem. W misce utrzeć żółtka z cukrem i cukrem waniliowym. Wmieszać przesiana mąkę i powoli, cienkim strumieniem dolewać gorące mleko (by się krem nie zwarzył). Podstawić nad ciepłą wodą i mieszać aż zgęstnieje. Zdjąć nad gorącej wody i poczekać aż wystygnie. Utrzeć Kasię stopniowo połączyć je z kremem.
7. Na środek jednej tafli ciasta nałożyć grubą warstwę kremu. Rozprowadzić równomiernie. Przykryć druga tafle ciasta. Docisnąć – posypać cukrem pudrem.