



Napoleonki z bitą śmietaną

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 350 gramów
- cukier - 50 gramów
- śmietana - 125 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- mleko - 1 litr
- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 3 sztuki
- mąka - 150 gramów
- śmietanka 30% - 225 gramów
- winogrona - 250 gramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Schłodzoną Kasię posiekaj nożem, dodaj mąkę, cukier, sól oraz śmietanę i szybko zagnieć ciasto.
2. Wyrobite ciasto włóż na około 20 min. do lodówki, aby się schłodziło.
3. Następnie rozwałkuj ciasto i wycinaj z niego krążki o średnicy 7 cm.
4. Krążki piecz w temperaturze 180 st. C., aż do zarumienienia (ok. 10 min.).
5. Gdy przestygną połowę krążków polej polewą czekoladową i udekoruj połówkami winogron.
6. 500 ml mleka zagotuj z cukrem i cukrem waniliowym.
7. W reszcie mleka wymieszaj żółtka i mąkę, a następnie przelej do gotującego mleka ciągle mieszając.
8. Gotuj, aż powstanie gęsty krem. Wystudź.
9. Śmietanę ubij na sztywno z cukrem pudrem.
10. Na upieczony krążek ciasta bez dekoracji nakładaj najpierw po łyżce kremu, potem po łyżce ubitej śmietany.
11. Przykryj krążkiem polanym czekoladą i lekko dociśnij.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl