

## www.SztukaKulinarna.pl

### Karpatka III

ilość porcji **10** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szklanka	woda	
15	dkg	margaryna	
5	szt	jajko	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	szklanka	mąka pszenna	
500	ml	mleko	
1	opakowanie	masło	
1	szklanka	cukier	
2	łyżki	wódki	
3	opakowanie	budynie waniliowe cukier puder do posypania	

Przepis Ciasto: zagotować szklankę wody z pół kostki margaryny. Do zagotowanego wywaru dodać mąkę z proszkiem do pieczenia mieszając, aby nie było grudek i jeszcze chwilę pogotować. Ostudzić, wbijać po jednym jajku, dokładnie mieszając (najlepiej mikserem). Ciasto podzielić na dwie części i upiec dwa placki, na osobnych blaszkach wysmarowanych margaryną. Piec ok. 40 min. Upieczone ciasto powinno wyglądać jak "góry Karpaty" (skąd nazwa:). Krem: budynie ugotować w pół litra mleka dodając szklankę cukru. Po ostudzeniu dodać kostkę masła lub margaryny dokładnie miksując mikserem. Na koniec dodać wódkę. Tak przygotowany krem nałożyć na jeden placek i przykryć drugim. Wierzch posypać cukrem pudrem. Składniki

1 szkl. wody, 15 dkg margaryny, 5 sztuk jajek, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 szkl. mąki, 500 ml mleka, 1 kostka masła lub margaryny, 1 szkl. cukru, 2 łyżki wódki, cukier puder do posypania oraz 3 opakowania budyniu o smaku waniliowym. Skład na ok. 10 porcji.