

KARPATKA

Ingredients

ciasto:	nadzienie:
150ml wody (¾ kubka)	500 ml (2 kubki) mleka
80g (6 łyżek) słonego masła	50ml (¼ kubka) lekkiej śmietanki
180g (1½ kubka) maki	5 łasek kardamonu
¼ łyżeczki proszku do pieczenia	1 laska wanili
4 jajka	100g (½ kubka) brązowego, jasnego cukru
	4 żółtka
	4 łyżki maki kukurydzianej
	200g (1 kubek) miękkiego masła
	cukier puder do posypania

1. Ciasto zaczynamy mieszając wodę z masłem w rondlu. Podgrzewać na małym ogniu aż masło się roztopi. Wówczas dodawać powoli maki i proszek do pieczenia, przesiewając je przez sito i ciągle mieszając aby uniknąć grudek. Odstawić do przestudzenia.
2. Zagrząć piekarnik do 400 F, wyłożyć dużą blachę pergaminem.
3. W międzyczasie do przestudzonego ciasta dodać jajka, powoli mieszając je razem przez kilka minut, nie przejmować się, że ciasto wciąż jest lepkie. Przenieść je na blachę, rozprowadzić najcieńszymi jak się da i piec przez 30 minut. Po wyjęciu przenieść na kratkę do wystygnięcia.
4. Nadzienie zaczynamy od zmieszania w rondlu 400ml mleka ze śmietanką, dodać kardamon i wanilię. Mieszanek mleczną należy zagrząć bardzo mocno uważając aby jej nie zagotować. Odstawić rondel na bok, aż przejdą smaki wanilii i kardamonu.
5. W międzyczasie w misce zmieszać cukier i żółtka aż utworzy się jasno żółta masa. W osobnym naczyniu zmieszać też maki kukurydzianą z resztką mleka (100ml), dodać maki zmieszana z mlekiem do masy żółtkowej i powoli zmieszać je razem. Teraz należy mieszanek mleczno śmietanową przecedzić przez sito (z resztek wanilii i kardamonu) i połączyć z mieszanek jajeczną.
6. Tak utworzony mix na nadzienie podgrzewać w rondlu jeszcze raz, na małym ogniu około 10 minut mieszając cały czas aż mocno zgęstnieje. Następnie umieścić w zlewku z zimną wodą do ostudzenia, mieszając od czasu do czasu.
7. Wystudzona, gęsta mieszanek teraz połączyć z masłem używając ręcznego mixera, dodając masło powoli i małymi porcjami.
8. Upieczone wcześniej ciasto należy przekroić na dwie cienkie warstwy, posmarować kremowym nadzieniem jedną warstwę, przykryć następną i oprószyć cukrem pudrem.

