



Lista zakupów

- 2 płyty ciasta francuskiego
- 1 opakowanie pierników od TAGO
- 500ml mleka
- 2 łyżki wanilii
- 6 żółtek
- 110g drobnego cukru
- 40g mąki pszennej
- 40g mąki ziemniaczanej
- 200g cukru pudru
- 1 cytryna
- 1 łyżeczka kakao
- szczypta soli

Ciasto 1000 listków

- Żółtka ubij w dzieży miksera z drobnym cukrem.
- W garnku podgrzej mleko, dodaj do niego ziarna wanilii.
- Do żółtek dodaj przesiane mąki cały czas mieszając. Następnie wlej do niej około 100ml gorącego mleka. W ten sposób zahartujemy masę, aby nie powstały grudki.
- Do pozostałego mleka przelej masę z żółtkami i gotuj około 5min na wolnym ogniu, aż do powstania budyniu. Gorący krem przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki.
- W piekarniku upiecz ciasta francuskie zgodnie z instrukcją zawartą na opakowaniu. Pamiętaj, aby ciasto obciążyć suchym grochem lub ryżem, aby nie urosło.
- Do cukru pudru dodaj odrobinę wody i dokładnie wymieszaj. Do połowy możemy dodać kakao by mieć dwa kolory lukru.
- Ciasto francuskie kroimy na mniejsze części. Na pierwszą warstwę nakładamy ubitą śmietaną kremówkę, następnie ciasto francuskie, a na nie pokruszone pierniki od TAGO, następnie krem patissiere oraz truskawki. Nakładamy ostatnią warstwę ciasta i polewamy ją lukrami.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Duet w białej glazurze



Duet rodzinny