

Karpatka

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

TĚSTO:

1 sklenka vody

0,5 Hery (nebo jiný tuk na pečení)

1 sklenka hl. mouky

5 vajec

1 lžička prášku do pečiva

NÁDIVKA:

1 sklenka studeného mléka

1 sklenka cukru

1 vanilkový cukr

0,5 sklenky studeného mléka

2 vrchovaté lžice solamylu

2 vrchovaté lžice hladké mouky

kousek čokolády na vaření

rostlinný tuk na pečení

Postup

Tuk s vodou přivedeme k varu, přisypeme mouku s práškem do pečiva a rychle mícháme až vznikne tuhé těsto. Necháme vychladnout a pak do těsta postupně zašleháváme celá vejce. Těsto pak rozdělíme na dva díly, rozetřeme na pečicí papír a oboje zvolna upečeme. Nelekejte se budou se vytvářet velké bubliny a to je dobře. Sklenku mléka, cukr a vanilkový cukr smícháme, přivedeme k varu a do to pak zamícháme směs z 0,5 sklenky studeného mléka, 2 vrchovatých lžic solamylu, 2 vrchovatých lžic hladké mouky. Vaříme do zhoustnutí, pak necháme vychladnout a do studeného zašleháme 1 tuk na pečení. Upečené a vychladlé těsto pomazeme nádivkou, přiklopíme druhým dílem těsta a můžeme pocákat cik cak čokoládou.