



KREMÓWKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego ciasta francuskiego z firmy *Bezgluten*
- 3 bezglutenowe koncentraty budyniowe śmietankowe (koncentraty budyniowe do przygotowania deseru z 250 ml mleka)
- 250 ml mleka
- 150 g masła
- 1 łyżka cukru waniliowego
- cukier - wg informacji podanej na opakowaniu budyniu pomniejszonej o 1 łyżkę cukru
- 2 łyżki cukru pudru (do posypania ciasta)

Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 220°C
- jeden płąt ciasta francuskiego naciąć w kwadraty, a każdy kwadrat naciąć dodatkowo wzdłuż jego przekątnej
- drugi płąt ciasta delikatnie ponakłuwać widelcem
- ciasto upiec w nagrzanym piekarniku przez około 15 - 20 minut i odstawić do przestudzenia
- z mleka odlać około 70 ml, wsypać koncentraty budyniowe i dokładnie wymieszać
- pozostałą część mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym
- do gotującego mleka dodać mleko z koncentratami budyniowymi i mieszać, aż do zgęstnienia, a następnie przestudzić
- do przestudzonej masy budyniowej dodać masło i przy pomocy miksera na wysokich obrotach przygotować krem
- na płąt ciasta francuskiego (nakłuwany widelcem) nałożyć krem budyniowy, a następnie całość przykryć drugim płątem (z naciętymi kwadratami)
- gotowe ciasto posypać cukrem pudrem