Przepis na bezglutenową karpatkę z truskawkami

Bezgluten.pl



Składniki:

- [ ] 1 opakowanie karpatki bezglutenowej BEZGLUTEN zawierające składniki na ciasto i krem do karpatki
- [ ] 1 kostka margaryny
- [ ] 1 kostka masła
- [ ] 10 łyżeczek zamiennika jajek BEZGLUTEN
- [ ] 500 ml mleka
- [ ] 1 łyżeczka soku z cytryny
- [ ] 30 dag truskawek
- [ ] 200 ml śmietanki kremówki + 2 łyżki cukru + fix do śmietany lub 3 łyżeczki żelatyny
- Do ozdoby: kawałki truskawek, cukier puder, liście mięty.

Przygotowanie

Przygotowanie ciasta.
½ kostki margaryny rozpuszczamy w 300 ml wody, dodajemy zawartość torebki i mieszamy. Kiedy masa ostygnie dodajemy stopniowo zamiennik jajka, przygotowany zgodnie z przepisem na opakowaniu i miksujemy ok. 5 minut. Masę rozsmarowujemy na dwóch, prostokątnych blaszkach na grubość ok 5 mm. Pieczemy ok. 30 minut w temp. 220 stopni, do uzyskania złotego koloru.

Przygotowujemy krem.
Zawartość torebki z kremem rozpuszczamy w 500 ml mleka, dokładnie rozprowadzamy trzepaczką i zagotowujemy. Po wystudzeniu mieszamy z 1 kostką masła i ½ kostki margaryną. Dodajemy do smaku sok z cytryny.
Mocno schłodzoną śmietanę ubijamy z cukrem. Kiedy będzie dostatecznie ubita, dodajemy fix do śmietany lub 3 łyżeczki żelatyny, rozpuszczone w wodzie zgodnie z przepisem na opakowaniu.
Blaty ciasta przekładamy masą i warstwą bitej śmietany, a następnie wkładamy na 2h do lodówki. Kroimy w kwadraty 10x10cm, dekorujemy cukrem pudrem, ozdabiamy truskawkami i liśćmi mięty.