

Karpati sa visnjama



Pitali ste me za karpate pa ću vam rado podijeliti recept jer je kolač brz i nimalo nije strašan.

Radila sam ga u manjem kalupu 26×26 jer sam htjela da bude na tacni sa sitnim kolačima ukoliko želite raditi u protvanu od pećnice onda uduplajte sve.

Nemojte ga se bojati raditi! Svi se boje ukuhanog tijesta ali molim vas nemate zasto. Svaki kolač radite kao da ste najveći slastičari ☺

Tijesto

1dl hladne vode

75g maslaca

75g brašna

3 jaja

Krema

Pola litre mlijeka

2 pudinga od vanilije

100g maslaca

1dcl slatkog vrhnja ili vrhnja za šlag, pola teglice ocijeđeni visanja iz kompota ili šumskog voća ili bresaka ma što god

Priprema

U hladnu vodu staviti maslac, zavriti pa umiješati prosijano brašno... kad se stvor masa maknuti sa vatre I ohladiti. U hladno dodati jedno po jedno jaje i miksati. Peku se dvije kore zasebno. Tijesto se razmaze po papiru za pečenje i pece se na 220 oko

15 minuta.

Krema

Skuhati puding u vruće dodati maslac i ohladiti.

Na dno ide kora, puding krema, višnje, šlag i kora. Za kraj posipati šećerom u prahu.
Ohladitiii

karpatisavisnjama #kolaci #recepti