

Пиріг «Карпатка»

Карпатка - традиційний польський пиріг і доволі популярний у всій східній Європі. Його назва походить від рельєфу що утворюється на коржах при випіканні, який нагадує карпатські гори вкриті снігом. А ще Карпатку можна назвати одним великим профітролем, оскільки він готується із заварного тіста й з заварного ароматного ванільного крему.

Тож заохочуємо приготувати цей простий, проте, дуже ніжний і смачний пиріг. Набираймося відваги й пробуймо приготувати заварне тісто для основи, адже це доволі просто, і навіть цікаво. Надалі з кожним разом готуватимете його набагато відважніше і цей пиріг виходитиме досить легко й швидко. Запевняємо, цей витончений десерт сподобається й припаде Вам до смаку.

На фото подвійна порція рецепту і початок зі заварення крему!

Коржі:

- 100 г борошна
- 120 мл води
- 70 г вершкового масла
- 3 яйця
- 3 г розпушувача для тіста
- дрібка солі

Крем:

- 500 мл молока
- 130 г цукру
- 10 г ванільного цукру, або натуральної ванілі
- 40 г кукурудзяного крохмалю
- 2 яйця
- 180 г вершкового масла

Для приготування коржів необхідно просіяти борошно, розпушувач й перемішати.

У середню каструлю додати воду, масло, сіль поставити на вогонь і довести до кипіння.

У киплячу воду всипати приготовлене борошно й швидко розмішати дерев'яною ложкою поки тісто не збереться в кулю і продовжувати мішати ще 1-2 хв, допоки на стінках каструлі не появиться борошняний наліт.

Опісля перекласти тісто у діжу міксера, дати йому вистигнути упродовж 5 хв.

У той час збити яйця в іншу місткість та розмішати їх.

Ввімкнути міксер на середню швидкість, за допомогою насадки для тіста вимішати тісто у три заходи додати розмішані яйця й продовжувати вимішувати тісто декілька хвилин до його однорідності та еластичності.

Встелити форму для випікання розміром 26X19 см пергаментом та викласти половину тіста. Рівномірно розподілити тісто, але не намагатися зарівнювати поверхню, щоб «гори» утворювалися крутими та шпилястими. Випікати корж у попередньо розігрітій духовці 200 С до насичено золотистого кольору 25-30 хв.

Увага, важливо корж добре висушити, навіть коли він зверху виглядатиме уже рум'яним притримайте його ще декілька хвилин довше. Важливо щоб середина і низ коржа добре просохли оскільки вологі коржі не триматимуть форму під вологим і тяжким кремом. При випіканні бажано духовку не відкривати, маємо вказаний час, а колір зможемо визначити через віконце.

З другої частини тіста у такий же спосіб приготувати наступний корж, дати добре охолонути їм на решітці.

Для приготування заварного крему необхідно збити яйця з декількома ложками молока, додати крохмаль і добре усе розмішати вінчиком, щоб не було грудочок.

Решту молока вилити у каструльку, додати цукор, поставити на вогонь і довести до закипання.

Гаряче молоко тонкою цівкою влити у яєчну суміш, увесь час помішуючи вінчиком, щоб не утворилися грудочки.

Повернути суміш на вогонь та на малому вогні весь час помішуючи довести до загустіння.

Перекласти заварену суміш в іншу місткість, щільно в притик накрити плівкою так, щоб не утворювався конденсат й охолодити до кімнатної температури.

Вершкове масло кімнатної температури збити до пухкої білої маси 7-10 хв. Опісля, продовжуючи збивати масло, по ложці додати заварений крем, з інтервалом у кілька хвилин після кожного додавання.

Але зауважте, температура масла й завареного крему повинні бути однакові, тобто кімнатної температури – це дуже важливо! Адже якщо заварний крем буде надто холодним, то масло згорнеться і візьметься грудочками, а якщо буде ще теплим, то масло зрідне й крем не зіб'ється до пухкості й об'ємності. Тому краще заварений крем не ставити у холодильник, оскільки він пройшов термічну обробку.

Невеличка порада, заварювання крему краще робити заздалегідь, наприклад, перед випіканням коржів або ще уперед день.

Готовий крем викласти увесь на перший корж. Вирівняти по усій площі й прикрити зверху другим коржем.

Готову карпатку поставити щонайменше на 2 год у холодильник. Перед ласуванням цим чудовим десертом, присипте цукром пудрою верхній корж.

















