



18 maja 2020 roku papież Jan Paweł II obchodziłby 100 urodziny. Upamiętniając ten fakt zachęcam Wszystkich do samodzielnego wykonania i skonsumowania papieskiej kremówki...

– A tam była cukiernia... Po maturze chodziliśmy na kremówki – snuł wspomnienia Jan Paweł II, w 1999 roku, podczas spotkania z mieszkańcami Wadowic, swojego rodzinnego miasta. Papież tylko raz wspomniał o swojej słabości do tych ciastek, ale to wystarczyło. Wielu z nas zainteresowało się tymi ciastkami, pojawiło się także określenie – papieska kremówka.

Poznaj na nią przepis.

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki
- 250 g masła
- 125 ml wody
- 1 łyżeczka octu

Składniki na budyń:

- 1 l mleka
- 1 szklanka cukru
- cukier waniliowy
- 1 szklanka mąki
- 5 żółtek



Sposób przygotowania:

Mąkę, sól, wodę i ocet połącz w jednolite ciasto. Wyrób je ręcznie i włóż zawinięte w folię na 30 minut do lodówki. Następnie rozwałkuj je (najlepiej w prostokąt). Nakłuj widelcem surowe ciasto i ułóż na nim płatki porwanego masła. Włóż tak przygotowane ciasto na kolejne 15 minut do lodówki. Po tym czasie złóż ciasto na trzy części i znowu odstaw je do lodówki. Czynność należy powtórzyć około 3-4 razy. Następnie ciasto podziel na dwie części. Rozwałkuj każdą z nich i włóż do wysmarowanej tłuszczem blaszki. Każdy placek piecz około 12 minut w temperaturze 220 stopni. Po wyjęciu delikatnie odkrój górną część ciasta. Zrób to ostrym nożem. Ciasto nie powinno się pokruszyć, jednak dla ułatwienia możesz wycinać małe kawałki, które potem ułożysz na wierzchu ciasta. Odstaw tak podzielone ciasto do wystygnięcia.