

KREMOWY „MIGDAŁ” W MLECZNEJ KĄPIELI

🕒 > 60 MIN

🍰 12 PORCJI

📊 ŚREDNI

Składniki

- 90 ml Soplicy o smaku Migdała w Karmelu
- 120 ml mleka
- 6 jajek
- 220 g cukru
- 225 g mąki uniwersalnej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki soli
- 250 ml mleka skondensowanego słodzonego
- 200 ml mleka skondensowanego niesłodzonego
- 80 ml śmietanki 30%
- śmietanka 30% do ubicia

Przygotowanie

1. Żółtka oraz 165 g cukru ubijamy mikserem, a następnie dodajemy 120 ml mleka i mieszamy.
2. Osobno ubijamy białka, dodając stopniowo pozostały cukier, aż otrzymamy sztywną pianę. Pianę łączymy z żółtkami i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy mąkę, sól oraz proszek do pieczenia i ponownie mieszamy.
3. Masę przekładamy do wysmarowanej masłem formy do pieczenia i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 175°C (grzałka góra-dół) na ok. 25–30 min. Po tym czasie wyjmujemy ciasto i zostawiamy do ostygnięcia.
4. W międzyczasie mieszamy mleko skondensowane ze śmietanką i Sopicą. Przystudzone ciasto nakłuwamy widelcem i zalewamy mleczną mieszanką.
5. Przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na min. 2 godz., a najlepiej na całą noc.
6. Gotowe ciasto serwujemy na zimno udekorowane bitą śmietaną i świeżymi owocami.

