

## Pomysłowa Kuchnia - Napoleonka



### Składniki na 10 porcji:

45 dag mrożonego ciasta francuskiego  
1 opakowanie kremu karpátka  
2 szklanki mleka  
20 dag miękkiego masła  
1 szklanka śmietany kremówki  
1 śmietan -fix do usztywnienia śmietany  
3 łyżki cukru pudru  
1 cukier waniliowy

### Wykonanie:

Z mrożonego ciasta, stosując się do przepisu na opakowaniu upiec 3 placki.

W szklance mleka rozmacić krem karpátka. Pozostałe mleko zagotować, wlać krem z mlekiem i ciągle mieszając, ponownie zagotować. Całość pozostawić do ostudzenia, mieszając od czasu do czasu. Zimny krem dodać do masła, cały czas miksując. Śmietanę ubić, do ubijania śmietany dodać śmietan-fix i cukier waniliowy.

Przestudzony pierwszy placek posmarować kremem, przykryć drugim, posmarować go pozostałym kremem i bitą śmietaną. Przełożyć trzecim plackiem i posypać cukrem pudrem.

