**Odkryj Karpatkę na nowo! - Orkiszowy Tort Karpatkowy**

**Karpatka jest ciastem idealnym. Urzeka delikatnym, pofalowanym ciastem i słodkim, rozpływającym się w ustach kremem. Jest wspaniała zarówno latem – podawana schłodzona niczym lody, jak i zimą do gorącej kawy lub herbaty. Mimo że nie jest najłatwiejszym ciastem do wykonania, warto podjąć trud jej upieczenia ot tak… prosto z serca. Jej wyborny smak i walory wizualne wynagrodzą każdą chwilę spędzoną w kuchni! Zainspiruj się przepisem na Orkiszowy Tort Karpatkowy. Wystarczy szczypta fantazji, aby odkryć smak tradycyjnej karpatki na nowo.**

**Orkiszowy Tort Karpatkowy**

Ciasto:

l 1 opakowanie Karpatki Delecta

l 1 szklanka mąki orkiszowej

l 250 ml wody

l 125 g margaryny

l 4–5 jaj (w zależności od wielkości)

Nadzienie:

l 500 ml mleka

l 200 g masła lub margaryny

l 250 g czerwonych porzeczek

l 50 g cukru

PRZYGOTOWANIE

Przygotuj ciasto według wskazówek umieszczonych na opakowaniu i podziel je na 3 części. Do wypieku 3 cienkich blatów użyj tortownicy o średnicy 23 cm.

Zawartość torebki z kremem wymieszaj z 200 ml mleka, a pozostałą część mleka zagotuj. Do gotującego się mleka wlej rozprowadzony proszek i chwilę gotuj całość, energicznie rozcierając ewentualne grudki. Ostudź krem, a następnie zmiksuj go dodając porcjami miękki tłuszcz.

Umyte porzeczki zasyp cukrem i gotuj do momentu odparowania nadmiaru płynu. Następnie je zblenduj. Tak przygotowane owoce dodatkowo przetrzyj przez sitko, aby uzyskać gęsty, gładki mus.

Na pierwszą warstwę wystudzonego ciasta wyłóż połowę przygotowanego kremu i połowę musu porzeczkowego. Nałóż drugi blat ciasta i powtórz czynność z kremem i musem. Na ostatniej, wierzchniej warstwie karpatki rozprowadź pozostały krem i owoce do dekoracji tortu.

***Życzymy udanych wypieków! Pamiętaj… w pieczeniu najbardziej ceni się szczere intencje.***

***Piecz śmiało dla innych… ot tak… prosto z serca.***