

**Dołącz do grona naszych stałych
Czytelników**

Jako pierwszy otrzymasz powiadomienie o nowych, sezonowych przepisach i triki na sprytne gotowanie w każdej kuchni.

user.

Blokuj [Zezwalaj](#)

REKLAMA

Tradycyjna kremówka papieska

Tradycyjna kremówka - słodka propozycja, która bezsprzecznie kojarzy się z kuchnią polską. Szczególnie kremówki wadowickie - związane z miejscem narodzin papieża Jana Pawła II.

Kremówki papieskie, a także klasyczne kremówki, to ciasto francuskie przełożone budyniowym kremem i posypane obficie cukrem pudrem. Sprawdźcie mój przepis na kremówki papieskie - pyszne ciastka kremówki będą idealne na podwieczorek lub spotkanie rodzinne. Wyjaśniam szczegółowo, jak zrobić krem do kremówki, [jak zrobić ciasto francuskie](#) i jak złożyć całe ciastko, aby tradycyjna kremówka papieska wyglądała i smakowała wspaniale.

DODANY PRZEZ: [JULITA GOTUJE](#)



fot. iStock



ZAMKNIJ X

**Dołącz do grona naszych stałych
Czytelników**

Jako pierwszy otrzymasz powiadomienie o nowych, sezonowych przepisach i triki na sprytnie gotowanie w każdej kuchni.

user.

Blokuj [Zezwalaj](#)

Dla ilu osób:

 dla 4 osóbPoziom trudności: **trudny**

Ocena:



(średnia 4.16 z 243 głosów)

Składniki:

[masło](#)
[mąka pszenna](#)
[jajka](#)
[ocet](#)
[woda](#)
[budyń waniliowy](#)
[mleko](#)
[cukier](#)
[cukier puder](#)
[margaryna](#)
[cukier waniliowy](#)
 [śmietana 30%](#)

300 g	
300 g	
1 szt.	
1 łyżka stołowa	300 g
150 ml	300 g
64 g	1 szt.
750 ml	1 łyżka stołowa
5 łyżek stołowych	150 ml
6 łyżek stołowych	64 g
250 g	750 ml
16 g	5 łyżek stołowych
250 g	6 łyżek stołowych

Okazje:

[chrzciny](#) | [komunia](#) | [spotkanie rodzinne](#) | [urodziny](#)

Sposób przygotowania:

[pieczenie](#)

Sposób podania:

[na zimno](#)

Posiłek:

[podwieczorek](#)

Kuchnia:

[polska](#)

REKLAMA

Tradycyjna kremówka papieska – jak zrobić? Kroki przygotowania:

1.

Kremówka papieska w moim przepisie jest w pełni domowa - domowe ciasto francuskie i własnoręcznie ukręcony krem. Tradycyjnie kremówki podawane są na zimno, ale ciasta francuskiego: odważ 100 g mąki i 300 g masła. Uformuj formuj z nich kulę i przygotowaj drugiej części ciasta na kremówki papieskie.

2.

**Dołącz do grona naszych stałych
Czytelników**

Jako pierwszy otrzymasz powiadomienie o nowych, sezonowych przepisach i triki na sprytne gotowanie w każdej kuchni.

user.

Blokuj [Zezwalaj](#)

łą (to ważne!) wodę zagnieć jak na ciasto pierogowe, a następnie żź przygotowaną „kulę maślaną” i delikatnie rozprowadzić na całości. Tak istaw do zamrażalnika na 15 minut. Po 15 minutach wyciągnij ciasto i iwiększą niż 1 cm, złoż ponownie tak, aby uzyskać postać kwadratu i a. Czynność tę powtarzaj 4 razy. Wymaga cierpliwości i czasu, ale żmówki papieskie będą wprost przepyszne - z jednej strony kruche i rozpływające się w ustach, a w drugiej o przyjemnej teksturze połączonych listków ciasta.

3.

Gotowe ciasto na kremówki wadowickie podziel na dwie części. Pierwszą część rozwałkuj na placek grubości około 0,5 cm - wyłoż na dużą blaszę i piecz w nagrzanym piekarniku w temp 210 stopni C przez 15 - 25 minut (aż się ładnie zarumieni). Tak samo upiecz drugą część ciasta na kremówkę.

4.

Czas na wypełnienie, czyli krem do kremówki. Musi być gładki, puszysty i pachnący - dzięki temu domowe kremówki papieskie będą smakować jak w Wadowicach! Ugotuj dwa budynie w ilości mleka przypadającej na jeden budyń z dodatkiem 3 - 4 łyżek cukru.

Wystudzony budyń zmiksuj z miękkim margaryną lub masłem - ten składnik można śmiało zmienić, jeśli zależy nam na mocno maślanym smaku to warto zrobić krem do kremówki tylko na bazie masła.

5.

Śmietanę ubij z cukrem waniliowym na sztywną masę. Na koniec dodaj ok. 3 łyżki cukru pudru i delikatnie wymieszaj. Masę budyniową na kremówki wymieszaj łyżką ze śmietaną i wyłoż na pierwszą część ciasta francuskiego. Krem przykryj drugą częścią ciasta i posyp cukrem pudrem. Gotowe kremówki papieskie możesz wstawić do lodówki na 2 godziny. Tak też są serwowane w licznych kawiarniach i cukierniach. Kremówki wadowickie wyciągnij z lodówki na około 20 minut przed podaniem, podawaj w porcjach, pokrojone na kwadraty.

Kalorie: **246**

**Dołącz do grona naszych stałych
Czytelników**

Jako pierwszy otrzymasz powiadomienie o nowych, sezonowych przepisach i triki na sprytnie gotowanie w każdej kuchni.

user.

[Blokuj](#) [Zezwalaj](#)

zepis

em wbrew pozorom nie jest trudna - przepis na kremówki jest oczywiście domowe francuskie ciasto na kremówki papieskie. Warstwy płatów ciasta

będą lekko chrupiące, ale nie za twarde. Krem nie wchłonie w nie, a będzie komponować zwarte, słodkie ciastko. **Jeśli waszym ulubionym ciastkiem jest kremówka papieska - przepis raz wykonany, na stałe wejdzie do Waszego rytuału podwieczorków i deserów.** Wystarczy poćwiczyć, sprawdzić dokładnie mój przepis, jak zrobić kremówkę, krem do kremówki papieskiej, a następnie działań w kuchni. Moja rodzina uwielbia te słodkości! Najlepiej, jeśli gotowe kremówki wadowickie (bo tak są nazywane zamiennie u mnie w domu) podacie na pięknych paterach. W takich wydaniu mogą być podane na przyjęcie z okazji chrztu, na przyjęcie komunijne w domu czy urodziny.

PIĘKNIE PODANE NA ESTETYCZNEJ PATERZE



Sinsay - Patera -
Biały

[KUP TERAZ](#)

ERNESTO
Etażerka patera
porcelanowa, 3-
poziomowa
(Prostokątny)

[KUP TERAZ](#)

SJP Collection
patera Glint

[KUP TERAZ](#)[ZAMKNIJ](#)

**Dołącz do grona naszych stałych
Czytelników**

Jako pierwszy otrzymasz powiadomienie o nowych, sezonowych przepisach i triki na sprytnie gotowanie w każdej kuchni.

user.

Blokuj [Zezwalaj](#)

trochę historii

stosunkowo niedawno. Wcześniej ciasta te były znane w Małopolsce jako ch płatach i przełożone budyniowym kremem z dodatkiem śmietany. **Słynne**

kremówki papieskie, czy też kremówki wadowickie, zasłygnęły na całą Polskę, ale też zagranicą, w 1999 roku, kiedy to wspomniał o nich ówczesny papież Jan Paweł II. Przepis na kremówki papieskie i ich smak wiązały się ze zdaniem: "A tam była cukiernia. Po maturze chodziliśmy na kremówki". Kremówki wadowickie sprzedawała wtedy w swojej cukierni Karol Hagenhuber - dziś już niestety lokal nie istnieje.

Kremówka papieska: gdzie kupić

Popularność jaką zyskała kremówka wadowicka sprawiła, że regularnie pojawiają się pytania, gdzie kupić słynne kremówki papieskie. Wspomniana cukiernia, którą wspominał papież Jan Paweł II niestety nie istnieje, ale w jej miejscu inni cukiernicy i rzemieślnicy rozpoczęli działalność. Z pokolenia na pokolenie przekazują sobie receptury, jak zrobić kremówki papieskie, aby smakowały tak dobrze, jak opisywał to Karol Wojtyła. Wśród nich wybiła się m.in. Cukiernia u Lenia w Wadowicach.

Ile waży kremówka papieska

W swojej ofercie inne cukiernie, nie tylko te z Wadowic i Małopolski, ale też sieci ogólnopolskie cukierni i piekarni, mają słynne kremówki papieskie. Warto wiedzieć, ile waży kremówka papieska. Klasyczna waga tego ciasta to 120 g. Kremówki wadowickie według niektórych w kremie powinny mieć alkohol, aby masła była trwalsza, ale powyższy przepis na kremówki papieskie udowadnia, że da się bez takich dodatków. Polecamy nasze porady, jak zrobić kremówkę, krem do kremówki papieskiej i ciasto na kremówkę papieskie, zachęcając do eksperymentów w domu. Będzie pysznie!

REKLAMA

1 komentarz

Sortuj według [Najstarsze](#)

Dodaj komentarz...

**Kacper Kurzyński**

4 godziny roboty a nie 2

Lubię to! · Odpowiedz · 1 · 43 t

[Wtyczka komentarzy na Facebooku](#)

ZAMKNIJ X

NAJLEPSZE PROMOCJE I WYPRZEDAŻE

**Dołącz do grona naszych stałych
Czytelników**

Jako pierwszy otrzymasz powiadomienie
o nowych, sezonowych przepisach i triki
na sprytnie gotowanie w każdej kuchni.

user.

Blokuj [Zezwalaj](#)

HIT!

GERLACH

Zestaw Patelni SMART!

Najlepszy Wybór!

[ZOBACZ](#)

MORPHY RICHARDS

Ten Robot Kuchenny To
Totalny Bestseller

Koniecznie Sprawdź!

[ZOBACZ](#)

MPM

Wielofunkcyjny,
Gotujący Robot iCOOK!

Sprawdź co Potrafi!

[ZOBACZ](#)

XIAOMI

Totalny Hit! Frytkownica
Beztłuszczowa!

Zdrowsze Gotowanie!

[ZOBACZ](#)



REKLAMA



ZAMKNIJ X

**Dołącz do grona naszych stałych
Czytelników**

Jako pierwszy otrzymasz powiadomienie
o nowych, sezonowych przepisach i triki
na sprytnie gotowanie w każdej kuchni.

user.

Blokuj [Zezwalaj](#)

Podobne przepisy

© 2022 Burda Media Polska Sp. z o. o.

