

Kakaowe ptysie z kruszonką, kremem chałwowym i porzeczką



Potrzebne narzędzia*:

- silikonowa mata perforowana ze wzorem lub bez (zamiennie możesz użyć zwykłej maty lub papieru do pieczenia), matę perforowaną możesz też kupić na Aliexpress
- rękawy cukiernicze wielorazowe lub jednorazowe
- tyłka 1a z okrągłą końcówką
- tyłka w kształcie gwiazdki np. taka
- okrągły wykrawacz o średnicy 4,5 cm (korzystam z takiego zestawu wykrawaczy)
- silikonowa forma na małe serduszka
- 2 maty silikonowe lub 2 arkusze papieru do pieczenia
- wałek do ciasta np. taki
- listwy dystansowe (opcjonalnie)
- folia rantowa lub folia gitarowa do czekolady
- szpatułka silikonowa, drewniana łyżka
- mikser
- waga kuchenna
- miski, garnek
- sitko

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Kakaowe ptysie z kruszonką, kremem chałwowym i porzeczką



Potrzebne składniki na 10 ptysi:

Kakaowe ptysie z kruszonką:

Kruszonka:

40 g masła

50 g cukru trzcinowego (najlepiej drobnego)

40 g mąki pszennej

10 g kakao

Ciasto parzone:

60 g wody

60 g mleka

50 g masła

1 płaska łyżeczka cukru

szczypta soli

65 g mąki pszennej typ 450

10 g kakao

120 g jaj (2-3 jaja)

Krem chałwowy:

170 g mascarpone

200 g kremówki 30%

140 g chałwy

Frużelina z czarnej porzeczki:

150 g czarnej porzeczki (może być mrożona)

3 łyżki cukru

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Kakaowe ptysie z kruszonką, kremem chałwowym i porzeczką



Musowe serduszka:

80 g czarnej porzeczki (może być mrożona)

1 łyżka cukru

1 łyżeczka soku z cytryny

4 g żelatyny (1 łyżeczka)

100 g śmietany kremówki

Czekoladowe krążki:

80 g zatemperowanej czekolady deserowej

Opis przygotowania:

Przygotowanie kruszonki:

1. Wszystkie składniki na kruszonkę umieść w misie miksera i wymieszaj lub zagnieć dłonią.
2. Ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma matami silikonowymi lub dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 2-3 mm. Włóż na godzinę do zamrażarki.
3. Za pomocą okrągłego wykrawacza o średnicy 4,5 cm wytnij z ciasta krążki.

Przygotowanie ciasta parzonego:

1. Wodę, mleko, masło, sól i cukier podgrzej w garnuszku do wrzenia.
2. Zdejmij garnek z kuchenki i jednym ruchem wsyp przesianą mąkę i kakao. Wymieszaj i ponownie ustaw na palniku. Podgrzewaj ciągle mieszając przez 2 minuty. Gotowe ciasto powinno być gładkie, szkliste i będzie odchodziło od ścianek garnka.
3. Ciasto przełóż do misy miksera i mieszaj płaską końcówką na najniższych obrotach aż ciasto wystygnie do temperatury 50°C.
4. Jajka rozkłóć w osobnej miseczce. Dodawaj stopniowo do ostudzonego ciasta, mieszając cały czas na niskich obrotach.
5. Po dodaniu 3/4 jajka sprawdź konsystencję ciasta - rozciągnięte pomiędzy dwoma palcami powinno tworzyć szpic, który delikatnie opada. Jeżeli tak się nie dzieje to znaczy, że ciasto jest zbyt gęste. W takiej sytuacji dodaj odrobinę pozostałej masy jajecznej i sprawdź konsystencję.

Kakaowe ptysie z kruszonką, kremem chałwowym i porzeczką



Formowanie i pieczenie ptysi:

1. Gotowe ciasto przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego okrągłą tyłką.
2. Na blachę wyłożoną matą perforowaną lub papierem do pieczenia wyszprycuj ptysie o średnicy około 4,5 cm.
3. Na wyszprycowanym cieście ułóż krążki z kruszonki.
4. Włóż do piekarnika nagrzanego do 190°C w trybie góra-dół. Po 10 minutach temperaturę obniż do 170°C i piecz przez kolejne 30 minut.

Krem chałwowy:

1. W misie miksera umieść schłodzone mascarpone i śmietankę. Ubij do otrzymania gładkiego i sztywnego kremu.
2. Dodaj pokruszoną chałwę i delikatnie wymieszaj szpatułką.
3. Przykryj folią spożywczą i włóż na noc do lodówki.

Frużelina porzeczkowa:

1. W garnuszku umieść porzeczkę, sok z cytryny i cukier. Podgrzewaj aż cukier się rozpuści a porzeczki puszczą sok.
2. Dodaj mąkę ziemniaczaną rozrobioną w łyżce wody. Wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Następnie gotuj jeszcze przez około 2 minuty.
3. Przelej do słoiczka i wystudź.

Musowe serduszka z czarnej porzeczki:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. W garnuszku umieść porzeczkę, sok z cytryny i cukier. Podgrzewaj aż cukier się rozpuści a porzeczki puszczą sok.
3. Porzeczki przetrzyj przez sitko aby pozbyć się skórek.
4. Do gorącego porzeczkowego puree dodaj napęczniała żelatynę i mieszaj do jej rozpuszczenia.
5. W osobnym naczyniu ubij śmietankę na 3/4 (nie na sztywno) i wymieszaj z przestudzonym puree owocowym.
6. Wypełnij musem otwory w kształcie serc. Umieść w zamrażarce na kilka godzin.

Kakaowe ptysie z kruszonką, kremem chałwowym i porzeczką



Czekoladowe krążki:

1. Na folię rantową wylej zatemperowaną czekoladę i rozsmaruj ją szpatułą na grubość około 1,5 -2 mm.
2. Gdy czekolada zacznie zastygać ale nie będzie jeszcze zupełnie twarda metalowym wykrawaczem o średnicy 4,5 cm wytnij okręgi. Pozostaw do całkowitego zastygnięcia.
3. Następnie delikatnie oddziel krążki od foli. Od dołu czekolada powinna być gładka i błyszcząca. Tak przygotowane dekoracje przechowuj w suchym pojemniku w temperaturze pokojowej.

Składanie deseru:

1. Za pomocą tyłki w kształcie gwiazdki zrób otwór na środku, na górze każdego ptysia.
2. Zarówno krem chałwowy jak i frużelinę porzeczkową przełóż do rękawów cukierniczych. Najpierw do środka ptysia wyszprycuj trochę frużeliny, następnie dopełnij kremem chałwowym tak aby trochę wystawał.
3. Na górę ptysia połóż czekoladowy krążek - przyklei się do wychodzącego z ptysia kremu. Na środku każdego krążka ułóż musowe serduszko. Następnie włóż na godzinę do lodówki aby mus się rozmroził.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)