

# Płysie z kruszonką



## Potrzebne narzędzia\*:

- silikonowa mata perforowana ze wzorem lub bez (zamiennie możesz użyć zwykłej maty lub papieru do pieczenia)
- rękawy cukiernicze wielorazowe lub jednorazowe
- tylka z okrągłym otworem (użyłam tylki 1A)
- tylka w kształcie gwiazdki (użyłam tylki 1B)
- okrągły wykrawacz (użyłam takiej foremki o średnicy 4,5 cm z zestawu kótek)
- 2 maty silikonowe lub 2 arkusze papieru do pieczenia
- wałek do ciasta np. taki
- listwy dystansowe (opcjonalnie)
- waga kuchenna (np. taka)
- drewniana łyżka
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)
- miska, garnek
- mikser

\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

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%!



# *Ptysie z kruszonką*



Potrzebne składniki (na 16 sztuk):

## **Kruszonka:**

40 g miękkiego masła  
50 g cukru trzcinowego  
50 g mąki pszennej

## **Ciasto parzone:**

60 ml wody  
60 ml mleka  
50 g masła  
1 płaska łyżeczka cukru  
szczypta soli  
75 g mąki pszennej  
120 g jaj (2-3 jajka)

## **Krem fistaszkowy z malinami:**

180 g mascarpone  
150 g masła orzechowego, gładkiego bez kawałków orzeszków  
300 ml śmietany kremówki 30% lub 36%  
75 g cukru pudru  
250 g - 300 g świeżych malin (4-5 malin na 1 ptysia)

## Opis przygotowania:

### Kruszonka:

1. Masło, cukier trzcinowy i mąkę zagnieć na kruszonkę.
2. Ciasto rozwałkuj na grubość około 2-3 mm. Umieść w zamrażarce na godzinę.

### Ciasto parzone:

1. Wodę, mleko, masło, sól i cukier doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 2 minuty.
2. Wsyp mąkę i energicznie mieszaj. Podgrzewaj stale mieszając, aż ciasto będzie gładkie, szkliste i będzie odchodziło od ścianek garnka. Odstaw na 10 minut do przestudzenia.
4. Jajka rozkłóć w osobnej miseczce. Następnie dodawaj stopniowo do ostudzonego ciasta, mieszając cały czas na niskich obrotach płaskim mieszadłem. Po dodaniu 3/4 jajka sprawdź konsystencję ciasta - na uniesionym do góry mieszadle delikatnie spływa na kształt litery V.
5. Gdy uzyskasz pożądaną konsystencję, przełóż ciasto do worka cukierniczego i szprycuj koła o średnicy 4,5 cm.
6. Wytnij koła z kruszonki i ułóż ja na ptysiach.
7. Piecz w temperaturze 180°C z termoobiegiem lub 200°C z funkcją pieczenia góra-dół przez około 25-30 minut. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw w nim ptysie przez około 30 minut. Wyjmij ptysie.
8. Wystudzone ptysie przekrój ostrym nożem.

## *Ptysie z kruszonką*



Opis przygotowania:

### **Krem fistaszkowy z malinami:**

1. Mascarpone, masło orzechowe i cukier puder wymieszaj.
2. Ubij na sztywno śmietanę kremówkę i delikatnie wymieszaj ją z reszta składników.
3. Kremem wypełnij ptysie. N
4. Maliny pokrój na pół i ułóż je wokół ptysia delikatnie wciskając w krem.
5. Ptysiowe "czapeczki" posyp cukrem pudrem i ułóż na wierzchu kremu.

### **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)