

# *Pysie mandarynki z kremem kokosowym i pomarańczami*



## Potrzebne narzędzia\*:

- silikonowa mata perforowana ze wzorem lub bez (zamiennie możesz użyć papieru do pieczenia, jednak lepszy efekt osiągniesz piekąc na macie perforowanej)
- pomarańczowy (lub żółty i czerwony) barwnik spożywczy w żelu lub olejowy
- rękaw cukierniczy wielorazowy lub jednorazowy
- tylka 1a z okrągłą końcówką
- tylka w kształcie gwiazdki np. taka
- okrągły wykrawacz o średnicy 4,5 cm (korzystam z takiego zestawu wykrawaczy)
- 2 maty silikonowe lub 2 arkusze papieru do pieczenia
- wałek do ciasta np. taki
- listwy dystansowe (opcjonalnie)
- wykrawacz z tłokiem do małych kwiatków
- szpatułka silikonowa, drewniana łyżka
- mikser
- waga kuchenna
- miski, garnek
- sitko

*\*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%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# *Ptysie mandarynki z kremem kokosowym i pomarańczami*



Potrzebne składniki na 16 ptysi:

## **Kruszonka:**

50 g miękkiego masła

60 g cukru trzcinowego

60 g mąki pszennej

pomarańczowy barwnik w żelu lub barwnik olejowy (połączyłam barwniki czerwony i żółty)

## **Ciasto parzone:**

60 ml wody

60 ml mleka

50 g masła

1 płaska łyżeczka cukru

szczypta soli

75 g mąki pszennej

1/2 łyżeczki cynamonu (opcjonalnie)

120 g jaj (2-3 jaja)

## **Kokosowy krem budyniowy:**

400 ml mleka kokosowego (1 puszka)

100 ml likieru kokosowego

4 żółtka

65 g cukru

24 g mąki pszennej

24 g skrobi ziemniaczanej

## **Fruzelina pomarańczowa:**

200 ml soku z pomarańczy (świeżo wyciśnięty)

2 pomarańcze pokrojone w małą kostkę

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej rozrobionej w łyżce soku

pomarańczowego

1 łyżeczka żelatyny

# *Ptysie mandarynki z kremem kokosowym i pomarańczami*



## **Ptysie z kruszonką:**

### KRUSZONKA

1. Masło, cukier i mąkę umieść w misie miksera i wymieszaj. Dodaj barwnik w żelu i ponownie wymieszaj do uzyskania jednolitego koloru.
2. Ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma matami silikonowymi lub dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 2-3 mm. Aby równo rozwałkować ciasto wykorzystaj listwy dystansowe. Tak przygotowaną kruszonkę włóż do zamrażarki na co najmniej godzinę.

### CIASTO PARZONE

1. Wodę, mleko, masło, sól i cukier podgrzej w garnuszku.
2. Zdejmij garnek z kuchenki i jednym ruchem wsyp przesianą mąkę. 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. Następnie 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. 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. Gotowe ciasto przełóż do rękawa cukierniczego zakończonych okrągłą tyłką.

### FORMOWANIE I PIECZENIE

1. Na blachę wyłożoną matą perforowaną lub papierem do pieczenia wyszprycuj ptysie o średnicy około 4,5 cm. Zachowaj odstępy ponieważ ptysie mocno urosną.
2. Za pomocą okrągłego wykrawacza o średnicy 4,5 cm wytnij z ciasta na kruszonkę krążki i ułóż je na wyszprycowanym cieście parzonym.
3. Wstaw ptysie z kruszonką do nagrzanego piekarnika i piecz je w 180°C z termoobiegiem przez około 25 minut. Ptysie powinny się ładnie zarumienić. Nie otwieraj piekarnika w trakcie pieczenia, ponieważ ptysie opadną. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw w nim ptysie przez około 30 minut. Po tym czasie wyjmij ptysie do całkowitego wystudzenia.

# *Ptysie mandarynki z kremem kokosowym i pomarańczami*



## **Kokosowy krem budyniowy:**

1. W garnku zagotuj mleko kokosowe. Dodaj likier kokosowy i wymieszaj.
2. W misce zmiksuj żółtka z cukrem na jasną masę.
3. Do żółtek utartych z cukrem dodaj mąkę i skrobię i ponownie zmiksuj, aż wszystkie składniki się połączą.
4. 1/4 gorącego mleka kokosowego wlej powoli do masy jajecznej energicznie mieszając. W ten sposób zahartujesz masę jajeczną czyli zrównoważysz temperaturę obu cieczy i zapobiegiesz ścięciu się jajek.
5. Przelej zahartowaną masę jajeczną do rondla z pozostałym mlekiem. Podgrzewaj na wolnym ogniu, do czasu aż masa zgęstnieje i zagotuje się. Cały czas mieszaj, aby nie powstały grudki i krem się nie przypalił. Gotuj przez około 1 minutę. Krem będzie miał konsystencję budyniu.
6. Zdejmij z palnika i przykryj folią spożywczą tak, aby stykała się ona z powierzchnią budyniu. Odstaw do wystudzenia w temperaturze pokojowej, następnie schłodź w lodówce.

## **Frużelina pomarańczowa:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw na kilka minut do napęcznienia.
2. W rondelku umieść sok z pomarańczy (łyżkę soku odłóż do wymieszania ze skrobią) i zagotuj.
3. W miseczce wymieszaj skrobię ziemniaczaną z łyżką zimnego soku pomarańczowego. Mieszanekę dodaj do garnuszka z gorącym sokiem i gotuj przez chwilę, cały czas mieszając.
4. Garnuszek zdejmij z palnika, następnie dodaj napęczniałą żelatynę i dokładnie wymieszaj do jej rozpuszczenia. Dodaj pokrojone w kostkę cząstki pomarańczy.

## **Nadziewanie ptysi**

Za pomocą małej tylki w kształcie gwiazdki wytnij otwory na dole każdego ptysia. Kokosowy krem budyniowy przełóż do rękawa cukierniczego, podobnie zrób z frużeliną pomarańczową. Następnie nadziej każdego ptysia kremem (około 30 g na 1 ptysia) oraz frużeliną (około 10 g na 1 ptysia).

*Ptysie mandarynki z kremem  
kokosowym i pomarańczami*



**Ogonki z masy cukrowej**

Masę cukrową rozwałkuj lub rozplaszcz dłonią. Następnie za pomocą bardzo małego wykrawacza z tłokiem do kwiatków wykrój kształt. W środku każdego kwiatka możesz zrobić wgłębienie. Ogonki ułóż na ptysiach.

**Masz ochotę na coś nowego?**

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