

Płysie serduszka z porzeczkową pianką



Potrzebne narzędzia*:

- silikonowa mata perforowana (zamiennie możesz użyć zwykłej maty lub papieru do pieczenia)
- rękawy cukiernicze wielorazowe lub jednorazowe
- tyłka 1a z okrągłą końcówką
- wykrawacz w kształcie serca o wymiarach 6 cm x 5 cm (korzystam z takiego zestawu wykrawaczy)
- 2 maty silikonowe lub 2 arkusze papieru do pieczenia
- wałek do ciasta np. taki
- listwy dystansowe o grubości 2 mm (opcjonalnie)
- termometr cukierniczy
- szpatułka silikonowa, drewniana łyżka
- mikser
- waga kuchenna
- miski, garnek
- sitko

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.*

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



Płysie serduszka z porzeczkową pianką



Składniki:

Kruszonka:

40 g miękkiego masła
50 g drobnego cukru
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 jaja)

Fruzelina porzeczkowa:

200 g czerwonej porzeczki (może być mrożona)
4 łyżki cukru
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Porzeczkowa pianka na bazie bezy włoskiej:

75 g drobnego cukru
40 g syropu glukozowego
60 g czerwonej porzeczki (może być mrożona)
50 g białek jaj
1 łyżka drobnego cukru

Ptysie serduszka z porzeczkową pianką



Opis wykonania:

Kruszonka:

1. Masło, cukier i mąkę umieść w misie miksera i wymieszaj. Kruszonkę możesz też zagnieść dłonią.
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.
3. Wytnij serca z kruszonki za pomocą wykrawacza w kształcie serca.

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. 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 zakończonego okrągłą tyłką.

Ptysie serduszka z porzeczkową pianką



Formowanie i pieczenie ptysi

1. Na blaszce ułóż matę perforowaną i zaznacz na niej kształt ptysi - wykrawacz w kształcie serca (ten sam, którym wykrawałaś kruszonkę) zanurz w mące i upuść z bardzo niewielkiej odległości na matę odbijając ślad. Jeżeli korzystasz z papieru do pieczenia serca odrysuj ołówkiem i odwróć papier na drugą stronę.
2. Wyszprycuj ciasto parzone zapełniając zaznaczone na macie kontury serca.
3. Na wyszprycowanym cieście ułóż serca z kruszonki.
4. 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.

Frużelina z czerwonej porzeczki :

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. Przechowuj w lodówce.

Ptysie serduszka z porzeczkową pianką



Porzeczkowa pianka na bazie bezy włoskiej:

1. Czerwoną porzeczkę zagotuj w garnuszku aż owoce się rozpadną.
2. Owoce przetrzyj przez sitko - powinnaś otrzymać około 30 g porzeczkowego purée.
3. W garnuszku umieść 75 g cukru, syrop glukozowy i całość otrzymanego porzeczkowego purée. Gotuj na wolnym ogniu i kontroluj temperaturę syropu za pomocą termometru cukierniczego.
4. W międzyczasie w misie miksera umieść białka i jedną łyżkę cukru. Ubijaj aż powstaną miękkie wierzchołki tzw. soft peaks (piana na mieszadle utworzy wierzchołek, którego końcówka powoli opada).
5. Gdy syrop cukrowy osiągnie temperaturę 118°C zdejmij go z palnika. Zmniejsz obroty miksera i cienką strużką wlej syrop do ubijanych białek. Następnie zwiększ obroty miksera i ubijaj aż beza się wystudzi, będzie lśniąca i bardzo sztywna (może to zająć około 10 minut).

Nadziewanie ptysi:

1. Za pomocą małej tyłki w kształcie gwiazdki wytnij otwory na dole każdego ptysia.
2. Krem porzeczkowy przełóż do jednorazowego rękawa cukierniczego i odetnij końcówkę. To samo zrób z frużeliną. Następnie napełnij ptysie porzeczkową pianką i frużeliną.

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)