

Jagoptysianki

- ptysie z kruszonką pełne jagód



### Potrzebne narzędzia\*:

- silikonowa mata perforowana ze wzorem lub bez (zamiennie możesz użyć zwykłej maty lub papieru do pieczenia)
- rękawy cukiernicze wielorazowe lub jednorazowe
- 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)
- 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 Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!





## *Jagoptysianki*

*- ptysie z kruszonką pełne jagód*

### **Składniki:**

#### **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 jaja)

#### **Frużelina jagodowa:**

600 g jagód (mogą być mrożone)  
4 łyżki soku z cytryny  
50 g cukru  
2 łyżki skrobi ziemniaczanej

*Jagoptysianki*

*- ptysie z kruszonką pełne jagód*



## **Opis wykonania ptysi z kruszonką**

### **KRUSZONKA**

1. Masło, cukier trzcinowy 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. Tak przygotowaną kruszonkę włóż do zamrażarki na co najmniej godzinę.
3. Za pomocą okrągłego wykrawacza o średnicy 4,5 cm wytnij z ciasta krążki.

### **CIASTO PARZONE:**

1. Wodę, mleko, masło, sól i cukier podgrzej w garnuszku.
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. 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. Jeżeli tak się nie dzieje to znaczy, że ciasto jest zbyt gęste. W takiej sytuacji dodaj odrobinę pozostałej masy jajecznej i sprawdź konsystencję.
5. Gotowe ciasto przełóż do rękawa cukierniczego zakończzonego okrągłą tyłką.

### **FORMOWANIE I PIECZENIE:**

1. Na blachę wyłożoną matą perforowaną lub papierem do pieczenia wyszprycuj ptysie o średnicy około 4,5 cm.
2. Na wyszprycowanym cieście ułóż krążki z kruszonki.
3. Włóż do piekarnika nagrzanego do 190°C w trybie góra-dół. Po 10 minutach temperaturę obniż do 170°C i piecz przez kolejne 25-30 minut. Wyłącz piekarnik, uchył drzwiczki i pozostaw w nim ptysie przez około 30 minut. Potem wyjmij ptysie i pozostaw do całkowitego wystudzenia.

*Jagoptysianki*

*- ptysie z kruszonką pełne jagód*



### **Opis wykonania fruzeliny jagodowej**

1. W garnku umieść jagody, sok z cytryny i cukier. Podgrzewaj aż owoce puszczą sok, a cukier całkowicie się rozpuści.
2. Skrobię ziemniaczaną wymieszaj z dwoma łyżkami zimnej wody. Następnie dodaj do owoców i wymieszaj. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 2 minuty aż fruzelina zgęstnieje. Przelej do słoiczka i wystudź. Przechowuj w lodówce.

### **Nadziewanie ptysi:**

1. Za pomocą małej tylki w kształcie gwiazdki wytnij otwory na górze każdego ptysia.
2. Fruzelinę przełóż do jednorazowego worka cukierniczego. Następnie nadziej ptysie. W każdym ptysiu powinno zmieścić się około 35-40 g jagodowego nadzienia.
3. Pysie udekoruj bitą śmietaną (zakryje ona dziurkę, którą nadziewałaś jagoptysianki) oraz świeżymi jagodami lub borówkami.

### **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)