

Ptysie z kruszonką



Potrzebne narzędzia*:

- rękaw cukierniczy (używam silikonowego)
- tylka z okrągłym otworem (użyłam tylki 1A)
- tylka w kształcie gwiazdki (użyłam tylki 1B)
- wałek do ciasta (np. taki)
- okrągły wykrawacz (użyłam takiej foremki o średnicy 4,5 cm z zestawu kótek)
- papier do pieczenia
- waga kuchenna (np. taka)
- drewniana łyżka
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe 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 14 sztuk):

Kruszonka:

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

Ciasto parzone:

- 60 ml wody
- 60 ml mleka
- 50 g masła
- 1 płaska łyżeczka cukru
- szczypta soli
- 75 g mąki pszennej
- 3 jajka

Krem fistaszkowy z malinami:

- 250 g mascarpone
- 400 g masła orzechowego, gładkiego bez kawałków orzeszków
- 400 ml śmietany kremówki 30% lub 36%
- 100 g cukru pudru
- 300 g świeżych malin (do ułożenia na wyszprycowanym kremie)

Opis przygotowania:

Kruszonka:

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

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. Dodawaj po jednym jajku.
5. Gdy uzyskasz pożądaną konsystencję, przełóż ciasto do worka cukierniczego i szprycuj koła o średnicy 4,5 cm na papier do pieczenia.
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.

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. Na nim ułóż maliny.

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)