

Potrzebne narzędzia*:

- silikonowa mata perforowana ze wzorem lub bez (zamiennie możesz użyć zwykłej maty lub papieru do pieczenia)
- rękawy cukiernicze wielorazowe lub jednorazowe
- tyłka 1a z okrągłą końcówką
- tyłka 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)
- forma na małe kulki (najlepiej od razu 2 formy)
- 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%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Szarlotkowe ptysie z kruszonką



Składniki:

Kruszonka:

40 g miękkiego masła
50 g cukru trzcinowego
50 g mąki pszennej
1/2 łyżeczki cynamonu (opcjonalnie)

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)

Nadzienie szarlotkowe:

700 g jabłek - waga po obraniu i wycięciu gniazd nasiennych
4 łyżki cukru trzcinowego
1 łyżka masła
1,5 łyżeczki cynamonu
1/3 łyżeczki gałki muskatołowej
woda - opcjonalnie w zależności od tego jaka odmiana jabłek została użyta

Malinowe "jabłuszka"

300 g malin (mogą być mrożone)
40 g cukru
8 g żelatyny (2 łyżeczki)

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 zakończony okrągłą tyłką. Dwie łyżki ciasta odłóż do jednorazowego worka i odstaw na bok - będzie potrzebne później do przygotowania uchwytów.

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, uchyl drzwiczki i pozostaw w nim ptysie przez około 30 minut. Potem wyjmij ptysie i pozostaw do całkowitego wystudzenia.

UCHWYTY Z CIASTA PARZONEGO

Ciasto na uchwyty może poczekać w rękawie cukierniczym do czasu aż upieczesz ptysie z kruszonką. Nie można ich upiec razem z ptysiami ponieważ są małe i pieką się znacznie krócej.

Odetnij końcówkę rękawa cukierniczego z resztą ciasta - otwór powinien być mały, tak aby uchwyty nie były zbyt grube (pamiętaj, że ciasto podczas pieczenia urośnie). Uformuj półokręgi o średnicy niewiele większej od średnicy formowanych wcześniej ptysi. Następnie piecz w 190°C w trybie góra-dół przez około 10-15 minut. Obserwuj ciasto, żeby się nie przypaliło.

Opis wykonania nadzienia szarlotkowego

1. Jabłka obierz, wytnij gniazda nasienne, a następnie pokrój w drobną kostkę.
2. W rondelku rozpuść łyżkę masła, dodaj cukier i wymieszaj.
3. Wsyp połowę jabłek i oprósź przyprawami - cynamonem i gałką muskatołową.
4. Duś pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu, aż jabłka zmiękną i zaczną się rozpadać. Jeżeli używasz mało soczystej odmiany jabłek to dolej trochę wody, aby jabłka się nie przypaliły.
5. Następnie dodaj drugą połowę jabłek i dalej duś po przykryciu aż zmiękną, ale wciąż będą w kawałkach. Jeżeli będzie potrzeba to znowu dolej trochę wody.
6. Nadzienie szarlotkowe wystudź, a następnie przełóż do rękawa cukierniczego.

Malinowe "jabłuszka"

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. Maliny (mrożonych nie rozmrażaj wcześniej) wraz z cukrem umieść w garnku i podgrzewaj do czasu aż cukier się rozpuści a owoce staną się miękkie i rozpadną się.
3. Przetrzyj maliny przez sitko, aby pozbyć się pestek.
4. Do gorącego puree owocowego dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj tak, aby całkowicie się rozpuściła.
5. Żelkę przelej do silikonowej formy z otworami w kształcie bardzo małych kulek. Tak przygotowaną żelkę wystudź, a następnie wstaw do zamrażarki.

Składanie i nadziewanie

1. Od spodu każdego ptysia wytnij podłużne otwory.
2. Długość i szerokość otworów dopasuj do wielkości uchwytów.
3. Wypełnij ptysie nadzieniem jabłkowym.
4. Włóż do otworu uchwyty.
5. Na każdym koszyczku umieść kilka okrągłych żelek malinowych. Rozpuść w kąpieli wodnej lub mikrofalówce niewielką ilość czekolady, przełóż do rękawa cukierniczego i wyszprycuj małe ogonki na każdym "jabłuszku".

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)