



przepisy.pl

Ciasto ptysiowe



Składniki:

- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 15 gramów
- słomka ptysiowa - 200 gramów
- kwaśna śmietana 12-18 % - 400 gramów
- płatki migdałów - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śmietanę przełożyć do miski. Dodać cukier, cukier waniliowy i wymieszać dokładnie trzepaczką lub łyżką. Sprawdzić, czy jest wystarczająco słodkie.
2. Dno rozciąganej tortownicy o średnicy 26 cm wyłożyć słomką ptysiovą, rozsmarować masę śmietanową. Wyłożyć drugą warstwę słomki, tak powtarzać do wypełnienia formy.
3. Z góry posypać płatkami migdałów i wstawić do lodówki na co najmniej 5 godzin.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl