



przepisy.pl

Ptysie z kremem truskawkowym



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  225 °C 

Składniki:

- gęsta kwaśna śmietana - 10 dekagramów
- olej - 50 mililitrów
- chudy twaróg - 50 dekagramów
- morele z puszki - 3 sztuki
- jajko - 4 sztuki
- orzechy włoskie - 8 dekagramów
- mąka - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- konfitura morelowa - 10 dekagramów
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- żelatyna - 4 łyżki
- cukier - 1 dekagram
- sól - 1 dekagram

Sposób przygotowania:

1. Żelatynę rozpuścić według przepisu na opakowaniu. Sok cytrynowy zagotować z konfiturą morelową. Następnie połączyć z żelatyną, wymieszać. Dodać twaróg i śmietanę. Całość ponownie wymieszać, wstawić na godzinę do lodówki.
2. Zagotować 100ml wody z Kasią, łyżeczką cukru i szczyptą soli. Wsypać mąkę, mieszać tak długo, aż ciasto zacznie łatwo odchodzić od dna garnka. Przełożyć do miski, wbić jajko, wymieszać. Kolejno wbijać pozostałe jajka.
3. Ciasto ptysiowe przełożyć do szpryki, wycisnąć 8 ptysiów na wyłożoną pergaminem blachę.
4. Piec 25-30 minut w temperaturze 225 stopni. Ciastka wyjąć z pieca, natychmiast przekroić.
5. Skarmelizować 10 dag cukru, lekko przestudzić, trochę karmelu przełożyć widelcem na wierzchy ciastek. Pozostały karmel podgrzać, dodać orzechy włoskie, wymieszać.
6. Masę przełożyć na posmarowaną olejem (50 ml) porcelanową płytkę, odłożyć do zastygnięcia, połamać na małe kawałki.
7. Morele osączyć, pokroić na części.
8. Spody ptysiów wypełnić przygotowanym kremem, częściami moreli i orzechami. Przykryć karmelowymi wierzchami.

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