



PTYSIE W DWÓCH SMAKACH

🕒 1 GODZINA

👤 8 PORCJI

SKŁADNIKI



ptysie:

- 250 ml wody
- 125 g masła
- 160 g mąki pszennej
- 4 jaja

krucha warstwa:

- 30 g masła
- 30 g cukru brązowego
- 40 g mąki pszennej

krem waniliowy:

- 500 g schłodzonej śmietanki 36%
- 3 – 4 łyżki cukru pudru
- 1 laska wanilii lub 2 łyżeczki pasty waniliowej
- 5 świeżych owoców marakui

krem czekoladowy:

- 500 g śmietanki 36%
- 100 g gorzkiej czekolady, połamanej na małe kawałki
- 3 – 4 łyżki cukru pudru

solony karmel:

- ½ szklanki cukru
- 1 ½ szklanki śmietanki 36%
- 2 łyżki wody
- ½ łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE



1. Krem czekoladowy dobrze jest zacząć przygotowywać dzień wcześniej, aby dobrze się schłodził. Śmietankę podgrzewamy w rondelku prawie do zagotowania. Ściągamy z ognia, dodajemy czekoladę, a po kilku minutach dokładnie mieszamy do powstania jednolitej masy. Przecedzamy przez drobne sitko i schładzamy w lodówce.
2. Zagniatamy kruchą warstwę, mieszając ze sobą wszystkie jej składniki. Cienko rozwałkowujemy pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia i schładzamy w lodówce lub zamrażalniku. W schłodzonym cieście wycinamy krążki o średnicy ok. 4 – 5 cm i do momentu użycia, trzymamy je w zamrażalniku.
3. Zagotowujemy wodę z masłem, ściągamy rondel z ognia, wsypujemy mąkę i mieszamy drewnianą łyżką do połączenia się składników. Wracamy na palnik i cały czas mieszając, parzymy ciasto jeszcze przez 4 – 5 minut, aż stanie się szkliste i zacznie przywierać do ścianek. Odstawiamy do ostygnięcia. Wybijamy jajka i dodajemy jedno po drugim do ostudzonej masy, za każdym razem dokładnie mieszając mikserem lub ręczną trzepaczką. Ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Tworzymy równe kopułki wielkości dużego orzecha włoskiego. Przykrywamy je krążkami z kruchego ciasta. Pieczemy w 200 stopniach przez ok. 30 minut, nie otwierając w trakcie pieczenia piekarnika. Studzimy na kratce.
4. Mikserem lub ręczną trzepaczką ubijamy krem waniliowy (śmietankę z cukrem pudrem i ziarenkami z laski waniliowej) oraz czekoladowy (czekoladową śmietankę z cukrem pudrem). Kremy najwygodniej jest przełożyć do worka cukierniczego.
5. Ostudzone ptysie przekrawamy na pół i nadziewamy kremami. Do waniliowego dodajemy świeżą marakuję, a do czekoladowego solony karmel.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL