Ptysie z kremem

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 5

= Kotányi Produkte

Na ciasto

50 g	Masło
150 g	Mąka
4 szt	Jaja
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
250 ml	Woda

Na krem

400 g	Śmietana kremówka
0.5 łyżeczki	Cukier puder
1 łyżka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 opak	Krem usztywniający
1 łyżeczka	Cukier Tonka
5 łyżek	Ajerkoniak
	Cukier puder
	Świeże owoce do dekoracji

Przygotowanie

1. Do przygotowania ciasta, wlej wodę, porządną szczyptę soli i masło do rondla i zagotuj. Następnie zdejmij z ognia i łyżką dodawaj mąkę. Następnie całość umieść z powrotem na kuchence.
2. Stale mieszaj podczas gotowania, aż ciasto zrobi się grudkowe. Następnie zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Ubij jajka w misce, a następnie wymieszaj z ciastem, aż ciasto zacznie odchodzić od łyżki.
3. Rozgrzej piekarnik do 220°. Napełnij miskę wodą i umieść ją na dnie piekarnika, aby wytworzyła się para.
4. Wyłóż blachę do pieczenia pergaminem. Umieść ciasto w szprycy i wyciśnij na papier do pieczenia za pomocą dyszy gwiazdki. Upewnij się, że między nimi jest wystarczająco dużo miejsca. Następnie piecz w piekarniku przez 30 minut. W tym czasie nie należy otwierać piekarnika.
5. Ptysie kroimy poziomo zaraz po upieczeniu i pozostawiamy do ostygnięcia. Dzięki temu są puszyste w środku i chrupiące na zewnątrz.
6. Na nadzienie ubij śmietanę z ajerkoniakiem i cukrami na sztywną pianę. Kremem napełnij ptysie.
7. Posyp cukrem pudrem i udekoruj świeżymi jagodami według uznania.