

Ptysie z wanilią i truskawkami

80–90 Min

Składniki - Ilość osób: 25

= Kotányi Produkte

Na chrupiącą warstwę:

80 g	Masło w temperaturze pokojowej
100 g	Mąka pszenna
100 g	Cukier brązowy
	Szczypta soli

Na ciasto parzone:

110 ml	Woda
90 g	Masło pokrojone w kostkę
110 g	Mąka pszenna
1 łyżeczka	Sól
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon
180 g	Jajka (lekko roztrzepane, ok. 4 duże jajka)

Na krem mascarpone z wanilią:

70 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
30 g	Skrobia kukurydziana
85 g	Żółtka
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon
0.5 łyżeczki	Sól
350 ml	Mleko
30 g	Masło
200 g	Mascarpone
220 g	Śmietanka kremówka
150 g	Dżem truskawkowy

Przygotowanie

1. Masło, sól i cukier dokładnie wymieszaj. Dodaj mąkę i wyrabiaj do uzyskania gładkiej masy. Rozwałkuj między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość 1–2 mm i wstaw do zamrażarki na 1 godzinę.
2. Piekarnik rozgrzej do 200°C. Blachy wyłóż papierem do pieczenia i narysuj okręgi o średnicy 4 cm.
3. W rondelku połącz wodę, masło, sól i wanilię. Podgrzej do wrzenia. Zdejmij z ognia, dodaj mąkę i energicznie mieszaj.
4. Ponownie podgrzewaj przez około 2 minuty, następnie przełóż do miski i lekko przestudź, mieszając. Stopniowo dodawaj jajka, mieszając do uzyskania gładkiej, jednolitej masy.
5. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego i wyciskaj porcje na przygotowane blachy. Z zamrożonego ciasta na chrupiącą warstwę wykrawaj krążki i ułóż je na wierzchu każdej porcji.
6. Piecz 15 minut w temperaturze 200°C, następnie 15–20 minut w 180°C, aż ptysie będą złociste. Po upieczeniu wyjmij, nakłuj, aby uwolnić parę, i całkowicie wystudź.
7. Wymieszaj cukier ze skrobią kukurydzianą, dodaj żółtka, wanilię i sól. Mleko podgrzej, następnie stopniowo wlej do masy, mieszając. Gotuj do zgęstnienia.
8. Dodaj masło i przykryj folią spożywczą (tak, aby dotykała powierzchni kremu). Ostudź.
9. Śmietankę ubij na sztywno. Do ostudzonego kremu dodaj mascarpone, a następnie delikatnie wmieszaj ubitą śmietanę. Napełnij ptysie kremem oraz dżemem. Udekoruj kremem i świeżymi truskawkami.

