

Wieniec z ptysiami

40—50 Min

Przygotowanie

1. Przekrój laskę wanilii wzdłuż i wyskrob ziarenka. Wlej 250 ml mleka do rondelka i podgrzej razem z laską wanilii (bez ziarenek). Listki żelatyny namocz w zimnej wodzie. W osobnej misce wymieszaj żółtka z pozostałym mlekiem, ziarenkami wanilii, skrobią kukurydzianą i cukrem.
2. Gdy mleko zacznie wrzeć, wyjmij laskę wanilii. Powoli, cienkim strumieniem wlewaj gorące mleko do przygotowanej masy z żółtkami, cały czas energicznie mieszając trzepaczką. Następnie przelej całość z powrotem do rondelka i ponownie podgrzewaj. Gotuj, aż krem zgęstnieje. Zdejmij z ognia, dodaj masło oraz odciśniętą żelatynę i dokładnie wymieszaj.
3. Przełóż krem do miski i przykryj jego powierzchnię folią spożywczą, tak aby bezpośrednio przylegała do kremu. Dzięki temu nie powstanie kożuch. Pozostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut, a następnie wstaw do lodówki do całkowitego schłodzenia.
4. Ubij śmietankę kremówkę, a następnie delikatnie połącz ją ze schłodzonym kremem waniliowym. Przełóż krem do rękawa cukierniczego z końcówką do nadziewania. W spodzie każdego ptysia zrób niewielki otwór i napełnij go kremem waniliowym.
5. Posiekaj czekoladę i rozpuść ją w kuchence mikrofalowej lub w kąpieli wodnej. Cukier i wodę przełóż do rondelka. Podgrzewaj na średnio dużym ogniu, aż cukier skarmelizuje się i uzyska złocisty kolor. Zanurzaj ptysie naprzemiennie w czekoladzie i karmelu, a następnie układaj je w kształt wieńca. Na koniec udekoruj całość pozostałym karmelem, tworząc delikatne karmelowe nitki.

Składniki - Ilość osób: 10

= Kotányi Produkte

1 opakowanie	Małe, gotowe ptysie (20 sztuk)

Na krem waniliowy:

450 ml	Mleko
4 szt	Żółtko
5 szt	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
40 g	Skrobia kukurydziana
1 szt	Wanilia Bourbon laska
30 g	Masło
2 szt	Listek żelatyny
250 ml	Śmietanka kremówka

Na polewę:

70 g	Cukier
1 łyżka	Woda
70 g	Czekolada