Ptysie z bitą śmietaną

Bożena1960

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

15 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 400 g
- woda niegazowana - 500 ml
- masło - 200 g
- jajka - 6 szt.
- sól duża - 1 szczypta
- kremówka 30% - 600 ml
- cukier puder - 3 łyżka
- śmietan fix - 3 opakowanie
- dodatkowo cukier puder do posypania - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku o grubszym dnie gotujemy wodę z masłem, dodajemy szczyptę soli.
Gdy woda zacznie się gotować zmniejszamy ogień, wsypujemy mąkę i energicznie mieszamy mikserem do całkowitego połączenia się składników.
Ciasto jest gotowe, gdy ma lekko szklisty wygląd i odchodzi od ścianek.
Garnek z ciastem zdejmujemy z ognia i odstawiamy do lekkiego przestygnięcia.
Następnie wbijamy po jednym jajku, dokładnie miksujemy i wbijamy kolejne, pamiętając o tym że kolejne jako wbijamy dopiero gdy poprzednie jest całkowicie wmieszane w masę.
Ciasto przekładamy do worka cukierniczego lub do szprycy z dekoracyjną końcówką.
Następnie wyciskamy porcje ciasta na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, wkładamy do nagrzanego piekarnika do 200 stopni i pieczemy około 15 -20 minut.
Jeżeli chcemy mini ptysie wyciskamy porcje ciasta w wielkości dużego orzecha włoskiego, (pamiętajmy o odstępach pomiędzy porcjami ciasta).

Przygotowujemy śmietanę;
Mocno schłodzoną kremówkę 30 % ubijamy na sztywną masę z cukrem pudrem.
Pod koniec dodajemy śmietan fix.

Ptysie po upieczeniu i wystudzeniu przekrawamy na pół, napełniamy bitą śmietaną i posypujemy cukrem pudrem.

Rada;
(jeżeli lubimy mocniej sztywną śmietanę to na koniec możemy dodać rozpuszczoną letnią żelatynę),
ptysie możemy nadziewać masą budyniową lub ulubionym kremem itp,
jeżeli zostanie nam ciasta możemy je wykorzystać i upiec domowy groszek ptysiowy który będzie idealnym dodatkiem do zup - krem.