

Ptysie z kremem budyniowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut + czas pieczenia

Liczba porcji: 6-8

Czas pieczenia: 30 minut

Przygotowanie :

Wykonanie ciasta:

1. W garnku zagotować wodę z masłem, zmniejszyć ogień. Gdy masło całkowicie się rozpuści wsypać mąkę i energicznie mieszać ciasto, aż utworzy się z niego kula. Odstawić do całkowitego wystudzenia.
2. Następnie, zimne ciasto przełożyć do misy robota, założyć końcówkę do mieszania z silikonowym zakończeniem, zmiksować, dodając po jednym jajku: prędkość 3, po dodaniu ostatniego jajka zwiększyć prędkość na 4 i mieszać ciasto około 4 minuty.
3. Masę przełożyć do rękawa cukierniczego z ozdobną tyłką. Wyciskać dowolne kształty na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, w niewielkich odstępach od siebie.
4. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec około 25-30 minut. Wystudzić na kratce. Przekroić wzdłuż na pół.

Wykonaniu kremu:

1. 150 ml mleka wymieszać z żółtkami. Wsypać cukier, cukier waniliowy, mąkę i proszek budyniowy, dobrze wymieszać. Pozostałe 350 ml mleka zagotować, wlać masę budyniową, ugotować budyń. Zakryć go folią spożywczą tak, by folia dotykała wierzchu budyniu, w ten sposób nie powstanie kożuch, odstawić do całkowitego wystudzenia.
2. Masło utrzeć na puszystą masę z końcówką do mieszania z silikonowym zakończeniem: prędkość 4, czas mieszania około 5 minut. Dodawać stopniowo zimny budyń, ucierać, aż powstanie gładki, jednolity krem: prędkość 4, czas mieszania kremu około 4 minuty.

-
3. Krem przełożyć do rękawa cukierniczego z ozdobną tyłką. Na połówce ptysia wyciskać krem, na wierzch położyć drugą połówkę ptysia. Wierzch obficie posypać cukrem pudrem lub poleć rozpuszczoną czekoladą.