

Ptysie

Autor: **Justitako**Przepisów: **205** Ocena: **3225**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto : 3 szklanki mąki
- kostka masła
- 1 szklanka wody
- szczypta soli
- żółtko
- krem : 3 szklanki mleka
- 3 żółtka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru
- cukier waniliowy
- 400 ml śmietanki 30 %
- 2 śmietan fixy
- 2 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Wodę zmieszać z żółtkiem i solą. Wszystko razem ugnieść. Ciasto podzielić na 2 równe części. Ciastem wyłożyć prostokątną blaszkę. Piec w temp 180 stopni ok. 25 min. Tak samo postąpić z drugą częścią ciasta.

Krem : 2 1/2 szklanki mleka zagotować wraz z cukrem. W oddzielnej miseczce wymieszać razem 1/2 szklanki mleka, żółtka, mąki i cukier wanilinowy. Gdy mleko zacznie się gotować, przelać dokładnie wymieszaną miksturę do mleka, cały czas bardzo dokładnie i energicznie mieszając, aż zrobi się budyń. Odstawić do ostudzenia.

Śmietankę ubić z cukrem pudrem na sztywno, na koniec dodać śmietan fixy. Gdy budyń będzie zimny dodać po łyżce do bitej śmietany cały czas miksując.

Na jedną część ciasta wyłożyć krem, przykryć drugim ciastem i posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: