

Ptysie z kremem waniliowym



Autor: **konhambos**
Przepisów: **292** Ocena: **5579**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 130 g mąki orkiszowej 630 lub pszennej 405
- 100 ml mleka
- 100 ml wody
- 80 g masła
- szczypta soli
- 4 jajka
- NADZIENIE:
- 250 ml mleka
- 1/2 laski wanilii
- 30 g cukru
- 1 jajko
- 15 g skrobi
- 250 ml śmietany
- 2 opakowania Śmietan-fix
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko z wodą, masłem i solą podgrzewać aż do zagotowania i odstawić. Mąkę przesiać, dodać do płynnych składników energicznie mieszając, następnie postawić znowu na wolnym ogniu, cały czas mieszając łyżką, aby się nie przypaliło. Ciasto jest gotowe, gdy ma połysk, odchodzi od ścianek, a na dnie garnka tworzy się biały nalot. Przenieść ciasto do miski, ostudzić, dodać jajka i zmiksować. Następnie włożyć ciasto do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki i wyciskać okrągłe porcje ciasta na blaszkę, w sporych odległościach. Piekarnik nagrzać do 220°C, piec ptysie ok. 5 minut, następnie zredukować temp. do 180°C i piec dalsze 20 min.



- 2 Waniilie przekroic wzdluz, wyskrobac ziarenka, zagotowac razem z mlekiem, cukrem i laska wanilii. Odstawic do naciagniecia na 10 min. po czym wyjac laske wanilii. Jajko wymieszac ze skrobia i ciagle mieszajac wlac do goracego mleka, zagotowac, i gotowac jeszcze 1 minute. Przelac do naczynia i natychmiast przykryc folia spozywcza, aby nie utworzyl sie kozuch. Mozna tez oczywiscie przyrzadzic wg. przepisu budyn z torebki. Przykryty budyn chlodzic w lodowce. Smietane ubic z cukrem i fixem, wymieszac z zimnym budyniem, krem wlozyc do rekawa cukierniczego i nadziac nim kolejno ptysie.



- 3 Nadziane ptysie posypac cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: