

RECIPE

Ptysie z pomarańczowym kremem chantilly i kremem Nutella®

Trudne

2 h 0 min



Składniki na 36 porcji

Na kruszonkę:

50 g masła
60 g brązowego cukru
60 g mąki tortowej
szczypta soli

Na ptysie:

75 g wody
75 g pełnotłustego mleka
3 g soli
3 g cukru
65 g miękkiego masła
3 jajka
80 mąki chlebowej

Na nadzienie:

180 g kremu Nutella®

Na pomarańczowy krem chantilly:

500 g śmietany kremówki
3 łyżeczki cukru pudru
skórka pomarańczowa



Aby przygotować ten pyszny
przepis, wystarczy 15 g kremu
Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



- 1** | Rozpocznij od wymieszania wszystkich składników na kruszonkę.



- 2** | Rozwałkuj ciasto na kruszonkę na arkuszu papieru do pieczenia, aż będzie miało 3 mm grubości. Następnie wstaw je do zamrażarki.



- 3** | W tymczasie przygotuj ptysie: zagotuj mleko z wodą, solą, cukrem i masłem.



4

Wciąż podgrzewając, dodawaj przesianą mąkę i energicznie mieszaj drewnianą łyżką, aż na spodzie garnka pojawi się złotawa skorupka.



5

Poczekaj, aż masa wystygnie, a następnie, po jednym, wmieszaj do niej jajka. Ciasto powinno mieć jednolitą konsystencję.



6

Nagrzij piekarnik do 210°C.

Wyłóż blachę papierem do pieczenia i za pomocą rękawa cukierniczego wyciskaj masę, formując okrągłe ptysie o średnicy 3 cm.

**7**

Wymij ciasto na kruszonkę z zamrażarki.

Za pomocą okrągłej wykrawarki o średnicy 3 cm powycinaj z zamrożonego ciasta krążki.

**8**

Ułóż krążki z kruszonki na ptyskach.

Piecz przez 15-18 minut, do uzyskania złotobrazowego koloru.

**9**

Przygotuj pomarańczowy krem chantilly: ubij śmietanę z cukrem pudrem i zetrzyj do niej skórkę pomarańczową.