



Ptysie z kremem

Składniki

Ciasto

- 1 szklanka Mąki Basi Tortowej Extra
- 1 szklanka wrzącej wody
- ½ kostki masła
- ½ łyżeczki soli
- 4 jajka

Nadzienie

- 250 g mascarpone
- 200 g śmietany kremówki
- 4 łyżki cukru pudru
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania

Ciasto

W dużym rondlu doprowadzić do wrzenia 1 szklankę wody. Następnie dodać masło i mieszać aż całkowicie się rozpuści. Dodać mąkę i sól. Mieszać, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą. Zdjąć z ognia i dodać 1 jajko. Ubić mikserem. Odstawić na 5 minut. Dodać pozostałe jajka, po jednym na raz i ubijać po każdym dodaniu. Ciasto odstawić na 10 minut. Ciasto wyłożyć za pomocą rękawa cukierniczego na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Między ciastkami powinno być zachowane 2 cm przerwy. Piec w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni przez 20-30 minut, na złoty kolor.

Nadzienie

Ubić kremówkę, jak będzie dobrze ubita dodać ser mascarpone. Na końcu ubijania posłodzić cukrem pudrem do smaku (około 4 łyżki). Ciastka ostudzić. Wyłożyć na jedną część ubitą śmietaną za pomocą rękawa cukierniczego, przykrywać drugą. Na końcu posypać cukrem pudrem.