Kawowe ptysie

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

- Ciasto krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- jajka - 5 sztuk
- masło - 120 g
- woda - szklanka
- kawa - 1 łyżka
- masło do wysmarowania blachy - na oko :)
- krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 400 ml
- ajerkoniak - 40 ml

Sposób przygotowania

1. Wodę zagotuj z masłem, dodaj ciasto Karpatka Gellwe i kawę. Wstaw na płytę i mieszaj aż do uzyskania na dnie garnka białego nalotu.
2. Zdejmij z płyty, lekko przestudź. Następnie dodawaj po jednym jajku, bardzo dokładnie ucierając.
3. Otrzymaną masę nałóż do szprycy do wyciskania ciasta i formuj ptysie na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w temperaturze 170°C przez około 35 minut, nie otwierając piekarnika.
4. Przygotuj krem według przepisu na opakowaniu. Pod koniec ubijania dodaj alkohol, wymieszaj. Zimne ptysie przekrój na pół, nakładać krem. Gotowe ptysie możesz posypać cukrem pudrem.
5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kawowe ptysie

Karpatka

Mieszanka do gotowego wypieku ciasta i przygotowania kremu. Opakowanie zawiera 140 g mieszanki do przygotowania ciasta oraz 200 g mieszanki do sporządzenia kremu.

Opakowanie zawiera: 340 g

Krem do karpatki

Pyszny krem do karpatki. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g