Ptysiowe pierścienie

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- Ciasto i krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 4 sztuki
- masło lub margaryna - 125 g
- woda - 250 ml
- mleko - 500 ml
- masło - 100 g

POLEWA:

- masło lub margaryna - 100 g
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 50 g
- cukier puder - 120 g
- mleko - 3 łyżki

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto.

   Płaską blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Zagotuj wodę z tłuszczem, wsyp mieszankę do wypieku ciasta i energicznie mieszaj do momentu, gdy ciasto utworzy kulę i stanie się lekko szkliste. Zdejmij z ognia i lekko przestudź.

2. Do ciasta wbijaj po jednym jajka, jednocześnie miksując na najwyższych obrotach miksera. Masę przełóż do worka cukierniczego lub plastikowej torebki ze ściętą końcówką i wyciskaj na papier grube oponki z ciasta.

3. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 25 minut w 210°C (opcja pieczenia: góra-dół). Następnie zmniejsz temperaturę do 150°C i piecz jeszcze 15 minut. Nie otwieraj piekarnika podczas pieczenia, bo ciasto opadnie.

4. Przygotuj krem.

   Jedną szklankę mleka zagotuj, do drugiej wsyp zawartość opakowania z kremem i wymieszaj. Do gotującego mleka wlej rozrobiony proszek i gotuj energicznie, mieszając, aż otrzymany krem będzie gładki i gęsty. Całość przykryj folią i odstaw do wystygnięcia.

5. Zimny krem dodaj do miękkiego masła i miksuj do momentu, aż krem będzie gładki.

6. Przygotuj polewę.

   Masło roztop w rondelku, zdejmij z ognia, dodaj przesiany przez sito cukier puder i kakao. Wlej 2-3 łyżki mleka i wymieszaj rózgą.

7. Wystudzone ptysiowe obręcze przekrój w poprzek na dwie części i przełóż przygotowanym kremem. Lekko dociśnij i udekoruj polewą.

8. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ptysiowe pierścienie

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

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g