

Kawowe ptysie



czas przygotowania: **75 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

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

Sposób przygotowania

- 1** Wodę zagotuj z masłem, dodaj ciasto Karpátka 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, nakładaj krem. Gotowe ptysie możesz posypać cukrem pudrem.
- 5** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Kawowe ptysie



Karparka

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 karparki

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

Opakowanie zawiera: 145g