Ptysie z kremem karpatkowym

czas przygotowania: **55 min**

poziom trudności: **średni**



Składniki

- 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
- cukier puder - do oprószenia

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. Do ciasta wbijaj po jednym jajka, jednocześnie miksując na najwyższych obrotach miksera.

2. Masę przełóż do worka cukierniczego lub plastikowej torebki ze ściętą końcówką i wyciskaj na papier porcje ciasta. Zachowaj odstępy, bo ptysie bardzo rosną. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piec 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.

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

4. Wystudzone ptysie przekrój w poprzek na dwie części i przełóż przygotowanym kremem. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem.

Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ptysie z kremem karpatkowym



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