

Ptysiowe pierścienie



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- Ciasto i krem do karpátky 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 jajku, 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 różgą.

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