

## Kawowe ptysie

Czas przygotowania: **75 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Karpatka Krem do karpatki	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

Krok	Opis 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!