

# Ptysie z bitą śmietaną

## **Ciasto parzone:**

450g mąki pszennej  
250g margaryny  
5-6 jaj  
540ml wody  
szczypta soli  
cukier puder do posypania ptysi

## **Krem bita śmietana**

870ml śmietanka 30%  
80g cukru pudru  
7g cukru wanilinowego



Fot. Małgorzata Włodarczyk  
Wykonanie: klasa III Zc

## **a) Ciasto**

- do garnka wlej wodę, wsyp sól, dodaj tłuszcz i ogrzewaj do wrzenia;
- do wrzącego roztworu dodaj mąkę i całość gotuj przez 3-6 minut ciągle mieszając w celu uniknięcia przypalenia (mąka jest prawidłowo zaparzona, gdy masa nie przykleja się do ścianek naczynia);
- masę ochłódź do temperatury około 70°C w czasie 15-20 min.;
- podczas ciągłego mieszania na wolnych obrotach różgi stopniowo dodawaj jaja (za pomocą jaj regulujemy gęstość ciasta);
- otrzymane ciasto przełóż do woreczka zakończonych zdobnikami i wyciskaj na blachy wyłożone papierem do pieczenia, formując korpusy ptysiowe w odstępach 4-7 cm;
- uformowane korpusy wypiekaj w piekarniku o temperaturze 180-200°C w czasie około 30 minut, pod koniec pieczenia otwórz piekarnik (usunięcie pary) i piecz dalej do całkowitego wysuszenia korpusów.

## **b) Krem**

- napowietrz schłodzoną śmietankę;
- w końcowej fazie ubijania dodaj cukier puder i cukier wanilinowy;
- gotowym kremem napełnij przekrojone korpusy ptysiowe;
- ciastka posyp cukrem pudrem.



Fot. Małgorzata Włodarczyk  
Wykonanie: klasa III Zc

**Z tego samego rodzaju ciasta można robić też inne wyroby, np. eklery, grzybki, gniazdka poznańskie czy groszek ptysiowy do zup kremów. Jednak jeśli chcecie zrobić większe wrażenie na swoich gościach, proponuję wykonać łabędzie.**

**Pozdrawiam!**