
PTYSIE ZE ŚMIETANKĄ KREMOWĄ

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1403 razy.

Ciasto:

6 dag tłuszczu

1 szklanka wody

sól

12 dag mąki 3-5 jaj

Nadzienie:

1 szklanka gęstej młodej śmietany

2 dag cukru pudru z wanilią do śmietany

2 dag cukru z wanilią do posypania

1 dag masła do smarowania formy

Zagotować wodę z tłuszczem i szczyptą soli w litrowym rondelku. Wsypać mąkę, odstawić, rozbijać grudki mąki ucierając ciasto na wolnym ogniu płaską, drewnianą łyżką. Gdy ciasto jest dostatecznie rozklejone i staje się już przezroczyste i gęste, przełożyć je do miski, do gorącego ciasta dodawać po 1 jajku, ucierając przez 20 minut, ciasto pozostawić do skrzepnięcia. Posmarować blachę. Nabierać ciasto łyżką, wyciskać kule na wysmarowaną blachę, w pewnej odległości od siebie, piec w bardzo gorącym piekarniku, nie uchylając z początku drzwiczek pieca. Gdy ptysie są twarde i suche, wyjąć, jeżeli ptysie rumienią się za prędko, przykryć je w porę papierem, aby się nie przypaliły, po upieczeniu ptysie przekrajać. Ubić śmietanę, wymieszać z cukrem i wanilią. Ostudzone ptysie napęlnić ubitą śmietaną, posypać grubo cukrem i wanilią, ułożyć na szklanym półmisku, podawać natychmiast po napęlnieniu śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD