Ptysie z masą z poziomek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2642 razy.

Ciasto:

18 dag mąki,

8 dag masła lub margaryny,

1 szklanka wody,

5 jajek,

sól

tłuszcz do formy

Masa:

25 dag margaryny,

25 dag cukru pudru

6 żółtek,

sok z 1/2 cytryny,

15 dag poziomek,

4 dag zmielonych biszkoptów

Zagotować wodę z solą i tłuszczem. Odstawić z ognia. Na gorącą wodę wsypać przesianą mąkę i mieszać szybko, starannie rozbijając grudki. Postawić na ogniu i ogrzewać 35min,nadal mieszając, aż ciasto będzie gładkie i lśniące. Wówczas zestawić z ognia, schłodzić i nie przestając mieszać dodawać kolejno po jednym jajku. Wyrabiać do zupełnego ostudzenia. Płaską blachę wy smarować dokładnie tłuszczem. Ciasto nabierać łyżką i w odstępach 5-6cm kłaść płaskie kule o wielkości małych jabłek. Piec 25-30 min w bardzo gorącym piekarniku (uprzednio nagrzanym 190-220C). Przez pierwsze 10min nie wolno otwierać drzwiczek, bo ptysie opadną. Potem lekko uchylić , aby para wodna wydostała się na zewnątrz. Po upieczeniu ciastka powinny być równomiernie wysuszone i zrumienione. Żółtka utrzeć z cukrem i margaryną na jednolitą masę. Poziomki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki i przetrzeć przez gęste sito. Połączyć z masą żółtkowo-margarynową, dodać zmielone biszkopty, wymieszać . Do smaku doprawić sokiem z cytryny. Ostudzone ptysie ostrym nożem przekrajać na pół i przełożyć przygotowaną masą. Z wierzchu posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>