
Ptysie w czekoladzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2902 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

125 ml wody,

125 ml mleka,

125 g maki,

5 łyżek masła,

2 łyżki cukru pudru,

4 jaja,

szczypta soli,

tluszcz do nasmarowania blachy.

Dodatki:

300 g lodow waniliowych,

300 g bitej smietany,

250 g sosu czekoladowego (przepis "nalesniki z sosem czekoladowym" w dziale "desery").

1. Mleko wymieszane z woda zagotowac na wolnym ogniu wraz z maslem, cukrem i odrobina soli. Zdjac z ognia, dodac przesiana make, wymieszac energicznie, wstawic na maly ogien i mieszac intensywnie ok. 1 min.
2. Naczynie z ciastem ponownie zdjac z ognia. Wbic 2 jaja, wymieszac, po czym wbic reszte jaj i wymieszac ponownie. Mieszac dalej, drewniana lyzka, poki ciasto nie stanie sie gladkie i lsniace.
3. Gotowe ciasto wyciskac na natluszczona blache, formujac kulki o srednicy 4-5 cm i zachowujac miedzy nimi odstep ok. 5 cm. Piec 15 min w nagrzanym do temp. 180°C piekarniku na zloty kolor. Studzic w otwartym piekarniku, po czym oziebic w lodowce.
4. Schlodzone ptysie przekroic ostrym nozem i zdjac wierzchy. Na kazdy nalozyc duza kulke lodow, a na nie porcje bitej smietany. Polac sosem czekoladowym i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

