
Ptysie z serem roquefort

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1950 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz.

Ciasto:

250 ml wody,

60 g masła,

3-4 jaja,

200 g maki,

sol,

maka i tłuszcz do smarowania formy.

Nadzienie:

200 g sera roquefort,

120 ml śmietanki 30%,

150 g masła,

2 łyżeczka żelatyny.

1. Wode zagotować razem z masłem i solą w płaskim rondlu. Zdjąć z ognia, wsypać

makę, mieszać. Postawić na małym ogniu i ucierać, aż ciasto zacznie odstawać

od garnka, przelozyc ciasto do miski, trochę ostudzić. Wbijac kolejno jaja,

stałe mieszając, poki ciasto nie zacznie lśnić.

2. Ciasto przelozyc do płociennej wyciskarki. Na przetarta natłuszczonym papierem blachę wyciskac kulki ciasta wielkości orzecha włoskiego. Zachowac

duże odstępy, ponieważ podczas pieczenia ciasto powiększa swoją objętość przynajmniej 2 razy. Piec ok. 20 min w temp. 220°C, pamiętajac o tym,

by nie otwierać piekarnika do czasu zrumienienia ciasta. Po upieczeniu gorące ptysie przeciąć w poprzek ostrym nożem. Ochłodzić.

3. Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach letniej wody, rozpuścić podgrzewając, ostudzić. Masło utrzeć na pianę, dodać rozkruszony ser i razem utrzeć na jednolitą masę. Ubić śmietankę, dodać żelatynę, wymieszać z masą serową.

4. Nadzienie przelozyc do szprycy lub rekwawa cukierniczego, napełnić połowki

ptysi i przykryć wierzchami.

5. Podawać jako przekaske lub składnik "talerza serow".

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 30.

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

