

Ptysie z kremem kawowym i nadzieniem Tiramisu

Marlena Gryz

Ptysie tiramisu z kremem kawowym skradną Wasze serca i żołądki. Doskonałe na przyjęcia, do witryn kawiarni i na słodkie stoły!



PORCJE

34 ptysie

SKŁADNIKI

Ptysie

- 100 g wody
- 100 g mleka
- 113 g masła
- 10 g cukru kryształu
- 130 g mąki
- 4 szt. jajka rozmiar M
- szczypta soli

Kruszonka

- 75 g masła
- 75 g brązowego cukru
- 60 g mąki
- 20 g mąki migdałowej

Krem kawowy

- 250 g mascarpone
- 400 g śmietanki kremówki 30% lub 36%
- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 3 łyżki cukru pudru

Nadzienie Tiramisu

- 2 szt. jajka rozmiar M
- 3 żółtka jaj kurzych
- 130 g cukru kryształu
- 500 g mascarpone

INSTRUKCJE

Kruszonka

1. Wszystkie składniki razem wymieszać aż powstaną kruche kawałki.
2. Ciasto przekładamy na papier do pieczenia.
3. Wałkujemy między dwoma kawałkami papieru na około 3mm grubości. Tak przygotowane odstawiamy do zamrażarki. W tym czasie robimy ciasto na ptysie.

Ptysie

1. W rondelku umieścić wodę, mleko, masło, sól i cukier.
2. Podgrzewać na wolnym ogniu do momentu, aż masło się rozpuści.
3. Następnie zwiększyć moc i zagotować.
4. Do wrzącej mieszanki wsypać mąkę i wymieszać do połączenia.
5. Ustawić średnią moc palnika.
6. Podczas podgrzewania nie przestawać mieszać ciasta szpatułką, aż do momentu powstania cienkiej warstwy z masy na dnie garnka.
7. Gotowe ciasto powinno błyszczeć i być sprężyste.
8. Zdjąć z palnika i pozostawić do przestudzenia na około 20 minut.
9. Ciasto przełożyć do robota i mieszając zacząć dodawać po 1 jajku, czekając aż się połączy zanim dodamy następne.
10. Gotową masę przełożyć do worka cukierniczego z okrągłą tyłką.
11. Szprycować kółka około 4cm średnicy na perforowaną lub silikonową matę w dość dużych odstępach.
12. Z zimnego ciasta kruszonki wycinamy kółka, ciut większej średnicy niż ptysie.
13. Na każdy wyszprycowany ptys należy położyć większe średnicą koło z kruszonki.
14. Wstawić do pieca nagrzanego do 400F na 10 min. Po tym czasie zmniejszyć temp do 350F i piec 15 minut.
15. Ptysie pozostawić w wyłączonym piekarniku przez następne 30 minut. Po tym czasie wyjąć i pozostawić do ostudzenia.

Krem kawowy

1. Wszystkie składniki umieścić w misie miksera. Zacząć miksować na wolnych obrotach.
2. Zwiększyć obroty miksera i mieszać do uzyskania pożądanej konsystencji.
3. Szprycować ozdobną Tyłką na przykład 1M.

Nadzienie Tiramisu

1. Wszystkie składniki oprócz mascarpone, umieścić w żaroodpornej misce i ustawić na gorze rondla z gorącą wodą (tzw. kąpieli wodnej).
2. Miksować w kompieli wodnej do puszystej konsystencji. Ubitą masę przełożyć do misy miksera.

3. Dodawać po łyżce mascarpone aż powstanie gładka masa.
4. Gotowy krem przełożyć do worka cukierniczego z okrągłą tyłką i nadziewać ptysie.