

## ptysie pod kruszonką



### WIKTORIA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### ciasto ptysiowe

<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>mąka</b>	140 gram
<b>masło</b>	125 mililitrów
<b>mleko</b>	125 mililitrów
<b>woda</b>	125 mililitrów

### kruszonka

<b>mąka</b>	110 gram
<b>cukier</b>	100 gram
<b>masło</b>	90 gram

### krem

<b>śmietana 30%</b>	300 mililitrów
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>maliny świeże</b>	15 sztuk

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto kruche:  
Zagniatamy wszystkie składniki na kruche ciasto. Ciasto dzielimy na 4 części, a każdą z nich rozwałkowujemy, między dwoma kawałkami papieru do pieczenia, na cienkie płaty około 1mm. Rozwałkowane płaty wstawiamy na tackach lub pergaminie do zamrażalnika na kilka minut. Potem w ciasta wycinamy okrągłą foremką kółka o średnicy ok.8 cm.
- KROK 2 Ptysie:  
Podgrzewamy w rondlu wodę z masłem, dodajemy szczyptę soli. Garnek zdejmujemy z ognia i do ciepłej mieszanki dodajemy mąkę, mieszam energicznie, a garnek stawiamy ponownie na ogień. Podgrzewamy mieszając aż ciasto zacznie odklejać się od ścianek naczynia. Zdejmujemy z ognia mieszam 3-4 razy aby uwolnić parę i lekko ostudzić ciasto.
- KROK 3 Przekładam je do miski i miksuję mikserem dodając po 1 jajku. Ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego i wciskamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Na cieście ptysiowym układamy po 1 krążku ciasta kruchego. Blaszki wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez 30 minut w 200 stopniach, a potem zmniejszam temperaturę do 175 na kolejne 10 minut.
- KROK 4 krem:  
Śmietanę ubijamy z cukrem, nakładamy na przekrojone ptysie, dodajemy maliny.
- KROK 5 Upieczone ptysie kroimy na 2 połówki, na jednej układamy ubitą śmietanę oraz maliny i przykrywamy drugą połówką ciastka. Całość opcjonalnie można postypać pudrem