

Grzybki ptysiowe



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej	1
g masła albo margaryny	50
szkl. wody	1
szczypta soli	1
jajko	4
szkl. cukru pudru + 3-4 łyżki do śmietany	1
łyżka dobrej kawy rozpuszczalnej - drobny proszek - do polewy + 4 czubate łyżeczki - d1 do śmietany	1
łyżka gorącej wody do polewy	1
szkl. śmietanki kremówki 36%	1,5-2
op. śmietan-fixu 9g	2
łyżeczki posypki czekoladowej	2-3
cukier wanilinowy	8 g
rum	3-4 (do polewy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jest z nimi troszkę roboty, ale efekt bardzo fajny!

CIASTO: Mąkę przesiać. Wodę zagotować w rondlu, dodać masło, sól i cukier wanilinowy. Do wrzącego płynu wsypać mąkę i od razu bardzo energicznie wymieszać - najlepiej drewnianą łyżką - aż zrobi się jednolite, kluchowate, lśniące ciasto. Rondel cały czas trzymać na ogniu i ucierać ciasto 2-3 minuty aby mąka dobrze się zaparzyła. Zestawić i lekko przestudzić. Do jeszcze dobrze ciepłego ciasta wbijać kolejno po jednym jajku cały czas ucierając. Ciasto ma być gęste i lepkie. Napełnić ciastem rękaw cukierniczy (końcówka z dużym otworkiem, może być karbowany) i wyciskać na blachę, wyłożoną papierem do pieczenia, okrągłe, niezbyt duże kapelusze i podłużne trzonki. Między ciastkami zostawiać duże odstępy bo sporo urosną. Piec ok.10 min. w piekarniku nagrzanym do 220 st. C, po czym zmniejszyć temperaturę do 180st. C i piec dalej 10-15 min. Upieczone ciastka wyjąć, w kapeluszach od spodu zrobić otworek na trzonek i napełnienie śmietaną. W grubszych trzonkach też można zrobić otwór do napełnienia. Wystudzić. **POLEWA:** Cukier puder utrzeć z wodą, rumem i kawą na bardzo gęsty lukier. Smarować nim z wierzchu, za pomocą pędzelka, kapelusze. Posmarować też lekko jeden z końców trzonków i obsypać je posypką czekoladową, taka imitacja resztek ściółki. **NADZIENIE:** Śmietana musi być dobrze schłodzona, bardzo zimna! Cukier puder mieszamy z kawą i śmietan-fixem. Śmietanę ubijamy przez 30s. mikserem na wolnych obrotach, następnie dosypujemy wymieszane suche dodatki i zwiększając obroty miksera ubijamy do pożądanej, sztywnej konsystencji. Ubitą pianą napełniamy kapelusze i grubsze trzonki przy pomocy rękawa cukierniczego z długą, cienką końcówką. Trzonki mocujemy w otworach, przez które napełnialiśmy kapelusze śmietaną i ...podajemy. Ciastka można upiec kilka godzin przed podaniem, ale śmietaną napełniamy je w ostatniej chwili aby nie rozmiękły.