Ptysie z twarożkiem owocowym

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

op. cukru waniliowego 16 g	1
cytryna	1
łyżeczki żelatyny	3
łyżek cukru	4-6
sok z połowy cytryny+trochę cukru pudru	lukier:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO w/g przepisu podstawowego
http://www.doradcasmaku.pl/przepis/12514/ciasto-ptysiowe-przepis-podstawowy.html

Po upieczeniu wyjąć i przekroić poziomo na pół ostrym, najlepiej ząbkowanym nożem, odstawić do ostygnięcia.

WYPEŁNIENIE: Cytrynę wyszorować, sparzyć wrzątkiem, otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Gruszki obrać, wykroić gniazda nasienne, miąższ pokroić w kosteczkę, przełożyć do rondelka. Dodać sok i skórkę z cytryny oraz cukier, zagotować i poddusić 2 min. a następnie zdjąć z ognia, dodać żelatynę i mieszać aż całkowicie się rozpuści, odstawić do całkowitego wystudzenia. Kiedy zacznie tężeć dodać do roztartego z cukrem waniliowym sera, dokładnie wymieszać i ew. dosłodzić do smaku Masą wypełniać czubato dolną część ptysiów, przykryć czapeczkami. Utrzeć lukier z soku z cytryny i kilku łyżek cukru pudru, posmarować wierzch ptysiów. Podawać schłodzone.