

## Ptysie z kremem truskawkowym



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| jajko                             | 4       |
| 250g mąki tortowej przesianej     |         |
| masło                             | 125g    |
| 250 ml wody                       |         |
| 1/2 op. mrożonych truskawek       |         |
| cukier                            | 2 łyżki |
| 2 łyżeczki żelatyny               |         |
| duży kubek śmietanki kremówki 30% |         |
| fix do śmietany                   |         |
| cukier puder                      |         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę i masło zagotować. Wyłączyć gaz. Wsypać mąkę i dokładnie wymieszać (powstanie szklista masa), nieco ostudzić, wbijać po dwa jajka i wymieszać na jednolitą masę. Nakładać ciasto łyżką lub szprycą z największym otworem na papier do pieczenia na blasze. Zachować odstępy bo ptysie urosną. Piec ok 30 min. w 190-200 st.C . Nie otwierać przez ten czas piekarnika. Wyjąć gorące przekroić nożem. Niech przestygną.

Mi wyszło 24 sztuki. Ptysie o różnym rozmiarze. Ale następny razem będzie lepiej. W każdym razie efekt super, rodzinka spałoszowała. Ledwo zdążyłam cyknąć zdjęcie.

W międzyczasie. Żelatynę zalać odrobiną wody. Truskawki zmiksować z cukrem. Żelatynę podgrzać, do rozpuszczenia się i wlać do truskawek. Odstawić na 15 minut do lodówki. Śmietanę ubić wg wskazań z fixem. Wymieszać truskawki ze śmietaną. Nadkładać na ptysie, gotowe ptysie posypać cukrem pudrem.

