Ptysie z kremem karmelowo - morelowym

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	100 g
masło	50 g
jajko	4 szt
orzechy włoskie	80 g
morele z puszki	3-4 szt
śmietana kwaśna,gęsta	100 g
konfitura morelowa	100 g
olej	50 ml
sok z cytryny	z 1/2 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżki
cukier	100 g
sól	5 g
cukier puder	do posypania
twaróg	500 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę rozpuścić według przepisu na opakowaniu.
Sok cytrynowy zagotować z konfiturą morelową.
Następnie połączyć z żelatyną, wymieszać.
Dodać twaróg i śmietanę.
Całość ponownie wymieszać, wstawić na godzinę do lodówki.
Zagotować 100ml wody z masłem, łyżeczką cukru i szczyptą soli.
Wsypać mąkę, mieszać tak długo, aż ciasto zacznie łatwo odchodzić od dna garnka. Przełożyć do miski, wbić jajko, wymieszać.
Kolejno wbijać pozostałe jajka.
Ciasto ptysiowe przełożyć do szprycki, wycisnąć 8 ptysiów na wyłożoną pergaminem blachę.
Piec 25-30 minut w temperaturze 225 stopni.
Ciastka wyjąć z pieca, natychmiast przekroić.
Skarmelizować 100 g cukru, lekko przestudzić, trochę karmelu przełożyć widelcem na wierzchy ciastek. Pozostały karmel podgrzać, dodać orzechy włoskie, wymieszać. Masę przełożyć na posmarowaną olejem (50 ml) porcelanową płytkę, odłożyć do zastygnięcia, połamać na małe kawałki. Morele osączyć, pokroić na cząstki. Spody ptysiów wypełnić przygotowanym kremem, cząstkami moreli i orzechami.
Przykryć karmelowymi wierzchami, można posypać pozostałym cukrem pudrem.