Czekoladowa wieża z ptysi nadziewanych



BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	250 ml
masło	60 gr
mąka tortowa	125 gr
sól	1 szczypta
jajko	2 szt
śmietana 30%	600 ml
cukier puder	3 łyżki
czekolada gorzka	100 gr
serek mascarpone	125 gr
cukier	1 szklanka
woda	1/2 szklanki
espresso	30 ml
cappuccino	30 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

250 ml wody zagotowac z masłem i sola. Przesianą mąkę dodac do gorącej wody i na średnim ogniu mieszając tak długo az masa będzie gladka i zacznie odrywac sie od scianek. lekko przestudzić. Wbic po jednym jajku ciagle mieszajac mikserem na wolnych obrotach. Piekanik rozgrzac do 180st. Blache wylozyc papierem do pieczenia. Ciasto przełozyc do szprycy z otworem najwiekszej gwiazdki i wyciskac małe porcje na papier. Piec ok 20 minut do zrumienienia. Odstawic do ostygnięcia. 300ml śmietany ubic na sztywno, dodac 2 łyzki przesianego cukru pudru. Dodac 10 ml ekspresso i 10 ml capuccino ostroznie wymieszac ze smietana. Smietane przełozyc do szprycy i napełnic ptysiowe kulki. Odstawic do lodówki. Czekolade połamac na kawałki i rozpuscic w kąpieli wodnej. Zdjać z ognia dodac mascarpone, wymieszac. Dodac reszte eksresoo i capuccino, wymieszac, dodac cukier puder (jesli masa bedzie za gorzka dodac wiecej cukru). Ubic reszte kremówki na sztywno i wymieszac z masa
.. Kulki obsmarowac masa i ułożyc na terzu w piramide. Odstawic w chlodne miejsce. Zrobic karmel. Cukier wsypać do garnka, dodać wode. Zagotować i trzymać na małym ogniu, aż nabierze złocistego koloru. Kiedy karmel w garnku zacznie stygnąć widelcem lub łyżką wyciągać cieniutkie jak pajęczyna nitki i udekorwac naszą wieże. Zrobic to na chwile przed podaniem deseru gdyz karmel w cieplej temperaturze łatwo sie skrapla i szybko niknie na deserze