

Ptysie z kremem adwokatowym

Czas wykonania: 1 h 30 min (+ 3 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 24 małe sztuki

Składniki:

Ciasto parzone:

- 1 szklanka wody
- 100 g masła
- 1 szklanka mąki
- szczypta soli
- 3 jajka

Masa adwokatowa:

- 1,5 opakowania budyniu śmietankowego (65 g)
- 750 ml mleka
- 3 łyżki cukru
- 150 g masła
- 4 kieliszki adwokatów



Przygotowanie:

Ciasto:

Zagotować wodę z dodatkiem masła i soli. Do gotującej wody wsypać mąkę, zmniejszyć ogień i energicznie mieszać przez 3 – 4 minuty, do uzyskania jednolitej masy. Ciasto zdjąć z palnika i wystudzić.

Budyń:

2 szklanki mleka zagotować z cukrem. W szklance mleka wymieszać budyń. Dodać do gotującego się mleka i energicznie wymieszać, tak aby nie powstały grudki. Gotować przez 5 minut cały czas mieszając. Wystudzić.

Ciasto:

Do wystudzonego parzonego ciasta dodawać po jednym jajku i zmiksować na jednolitą masę. Ważne, aby jajka dodawać pojedynczo, ponieważ to ułatwi zmiksowanie ciasta.

Ciasto wyłożyć na papier do pieczenia, można to zrobić łyżką, szprycą lub za pomocą rękawa papierniczego. Ciasta powinny być wielkości mniej więcej 4 - 5 cm średnicy w odstępach po 3 cm od siebie.

Ptysie piec partiami przez 25 – 30 minut w 200 stopniach do czasu zarumienienia, następnie zmniejszyć temperaturę do 120 stopni i piec jeszcze 10 minut. Wyłożyć na kratkę, aby ostygły.

Masa adwokatowa:

Masło o temperaturze pokojowej zmiksować na puch, a następnie dodać do niego po łyżce budyniu. Gdy masa będzie już gotowa wlać alkohol i całość połączyć (tę czynność można pominąć lub zrobić część ptysi z kremem budyniowym, a część z kremem adwokatowym).

Wystudzone ptysie przełożyć masą i udekorować cukrem pudrem.