



PTYSIE

Składniki:

- 1 opakowanie koncentratu ciasta bezglutenowego *Karpatka bezglutenowa* z firmy *Bezgluten*
- 6 jajek
- 100 g masła
- 300 ml wody
- 500 ml śmietany kremowej 30% (*opcjonalnie 350 ml śmietanki kremowej 30% + 250 g serka Mascarpone*)
- 2 łyżki cukru pudru śmietany + cukier puder do posypania ptysi
- 2 bezglutenowe *Fix-y do śmietany* (*opcjonalnie 1 w przypadku dodania serka Mascarpone*)
- konfitura lub dżem truskawkowy (najlepiej z kawałkami truskawek) - 1 nieduży słoik

Wykonanie:

- zagotować 300 ml wody z masłem, dodać zawartość koncentratu i dobrze wyparzyć
- gotową masę odstawić do przestudzenia
- do przestudzonej masy wbijać kolejno jajka i miksować około 5 minut
- piekarnik nagrzać do temperatury o 220°C
- ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdka (o średnicy około 1 cm) i na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia formować ciasteczka o średnicy około 6 cm (pomiędzy ciasteczkami zostawić odstęp, gdyż ciasto podczas pieczenia urośnie); ptysie można również formować za pomocą łyżki
- ptysie wstawić do nagrzanego piekarnika do 220°C i piec przez około 25 - 30 minut, aż do uzyskania złocistego koloru
- gotowe ptysie odstawić do całkowitego przestudzenia
- śmietanę kremową ubić mikserem, następnie dodać fix-y do śmietany oraz 2 łyżki cukru pudru i dalej miksować (*opcjonalnie pod koniec ubijania dodać do śmietany serek Mascarpone i dalej ubijać na wolnych obrotach*)
- gotową śmietanę włożyć do lodówki w celu schłodzenia
- każdego ptysia przekroić na pół
- śmietanę przełożyć do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdka (o średnicy około 0,5 cm)
- na dolną połówkę każdego ptysia nałożyć łyżeczkę konfitury truskawkowej (lub dżemu), wycisnąć z rękawa spory kleks śmietany (lub nałożyć 1 łyżkę ubitej śmietany), a następnie całość przykryć górną częścią ptysia i posypać cukrem pudrem

Nie trzeba od razu nadziewać wszystkich ptysi - upieczone ptysie można także przechować - bez nadzienia - w foliowym woreczku do 2 - 3 dni.