

Czekoladowe ptysie nadziewane Lemon Curd



składniki

KRUSZONKA

- **75 g** masła
- **90 g** brązowego cukru
- **70 g** mąki pszennej
- **20 g** kakao

CIASTO PARZONE

- **125 g** mleka 3,2%
- **125 g** wody
- **100 g** masła
- **200 g** jajek
- **15 g** kakao
- **2 g** soli
- **2 g** miodu sztucznego
 płynnego PROSPONA
- **140 g** mąki pszennej

LEMON CURD

- **150 g** wody
- **60 g Skoncentrowanej
pasty cytrynowej
PROSPONA**
- **130 g** cukru kryształ
- **150 g** jajek
- **20 g** żółtek
- **40 g** mąki ziemniaczanej
- **120 g** masła

przygotowanie

KRUSZONKA: Wymieszać wszystkie składniki kruszonki. Rozwałkować i zamrozić. Wyciąć kótką.

CIASTO PARZONE: Mleko połączyć z wodą, masłem, solą i cukrem. Zagotować. Dodać mąkę z kakao. Zaparzyć ciasto. Połączyć z jajkami. Szprycować do żądanych rozmiarów. Na gorze położyć zamrożoną kruszonkę. Nagrząć piekarnik do temp. 250°C, wyłączyć, włożyć ptysie. Kiedy temp. spadnie do 150°C piec jeszcze przez 15 min.

LEMON CURD: Wodę, pastę, żółtka, jaja, cukier i mąkę wymieszać. Doprowadzić do wrzenia cały czas mieszając. Kiedy masa zgęstnieje, zdjąć z palnika i dodać pokrojone masło. Połączyć składniki blenderem. Po ostudzeniu nadziewać ptysie.

nasz produkt

- **Skoncentrowana pasta cytrynowa PROSPONA**
(stoik plastikowy 1,2kg)
- **Miód sztuczny płynny PROSPONA**
(stoik 410 g / kanister 8 kg / kanister 15 kg)

