

Ptysie z truskawkową pianką



**Skoncentrowana pasta
truskawkowa**



Składniki:

Ciasto parzone:

250 g margaryna
500 g woda
340 g mąka
8 – 10 szt jajka

Pianka truskawkowa:

130 g skoncentrowana pasta
truskawkowa
700 g cukier
600 ml woda
7 – 8 szt białka

Przygotowanie:

Ciasto parzone:

Margarynę z wodą podgrzać do

wrzenia, wsypać mąkę i cały czas mieszać ciasto nie ściągając z palnika 2 -3 minuty. Ciasto jest gotowe, gdy ma szklisty wygląd i odchodzi od ścianek garnka. Następnie ciasto przełożyć do misy miksera i miksować dodając po jednym jajku do uzyskania gładkiego jednolitego ciasta. Następnie przełożyć do worka cukierniczego zakończonego tyłką w postaci gwiazdki. Ciasto szprycować na blachę (wyłożoną papierem do pieczenia) w okrągłe ciastka ok. 6 cm. Piec w temp. 200°C przez 25 – 30 min. Pozostawić do wystudzenia.

Pianka truskawkowa:

Cukier z wodą gotować do struktury gęstego syropu (do nitki). Białka ubić, następnie nadal ubijając wlewać cienkim strumieniem syrop, na koniec dodać **skoncentrowaną pastę truskawkową**, po połączeniu składników krem jest gotowy.

Składanie:

Gotowe ciasto przeciąć na połowę i nadziewać pianką truskawkową. Tak przygotowane ptysie posypać po wierzchu cukrem pudrem, lub poleć polewą mleczną i udekorować **posypkami owocowymi**.

Skoncentrowane pasty owocowe dostępne w smakach:

Ananas, brzoskwinia, czarna porzeczka, cytryna, grejpfrut, gruszka, jagoda, malina, pomarańcza, truskawka, wiśnia, zielone jabłko, żurawina, imbir.

Opakowanie plastikowe: 1,2 kg oraz 4 kg

PROSPONA Sp. z o.o. ul. Węgierska 11, 33-300 Nowy Sącz • Polska

www.prospona.pl

Pomoc technologiczna tel.605 420 261