

Ptysie z bit  mietan w stylu Dunes Blanches

Ingrédients

- 65g wody
- 85g pe nego mleka
- 2g soli
- 2g cukru
- 60g mas a
- 80g m ki
- 125g ca ego jajka
- 225g mietany kremówki
- 25g cukru pudru

Préparation

1. W ród najprostszych, ale wci smacznych deserów znajduj si klasyczne ptysie z bit  mietan .
2. Zazwyczaj s to ptysie przekrojone na pó i glazurowane chrupi cym karmelem.
3. Doprowad mleko, wod , mas o, cukier i sól do wrzenia.
4. Dodaj m k na raz i dobrze wymieszaj poza ogniem.
5. Gdy m ka zostanie wch oni ta, wró ciasto na ogie i osuszaj je, mieszaj c bez przerwy przez kilka minut.
6. Nast pnie przenie je do misy robota z zamontowan  opatk i mieszaj na ma ej pr dko ci przez kilka minut, aby para wydosta a si z ciasta (mo esz to tak e zrobi tr cznie za pomoc maryska).
7. Dodawaj stopniowo jajka, dobrze mieszaj c po ka dym dodaniu.
8. Na ko cu ciasto powinno by g adkie i b yszcz ce.
9. Prze ó je do worka cukierniczego z zamontowan g adk tyk i wyciskaj ptysie na blach pokryt papierem do pieczenia.
10. Pokryj cukrem w kryształe, nast pnie piecz w 180°C przez 25 minut.
11. Pozwól ptysiom ostygn na kratce.
12. Ubij mietan kremow na niskiej pr dko ci.
13. Gdy zacznie sztywnie , dodaj cukier puder i wanili , ubij ponownie do uzyskania po danej konsystencji.
14. Wlej bit  mietan do worka cukierniczego z ma g adk tyk .
15. Nape nij ptysie od do u, posyp cukrem pudrem i ciesz si !