

Ptysiowy wieniec z truskawkami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Efektowny wieniec z ciasta ptysiewego. Lekki i pyszny.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Margaryna - 1/3 kostka(i)
- Mąka - 1 i 1/4 szkl.
- Sól -
- Skórka z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- Jajka - 5 szt.
- Truskawki - 50
- Śmietanka 30% - 2 szkl.
- Cukier puder - do posypania

Przydatne akcesoria:

Garnek, łyżka, blacha do wypieków, szpryca, mikser.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do garnka wlewamy szklanę wody, dodajemy margarynę, sól i skórkę z cytryny. Zmniejszyć ogień i wsypać przesianą mąkę, mieszać aż masa zacznie odstawać od ścianek garnka. Zestawić z ognia, ostudzić, następnie energicznie ucierać dodając po jednym jajku. Przygotować brytfankę wykładając ją papierem do wypieków. Ciasto nałożyć do szprycy i wycisnąć 12 ptysiów obok siebie tworząc koło. Piec do 20 minut w temp 220 st.C.
- 2.** Nadzienie:
Truskawki umyć i osuszyć. Większe przekroić na pół. Kremówkę ubić z 7 łyżkami cukru pudru.
- 3.** Po upieczeniu wieniec rozcinamy ostrym nożem, wypełniamy częścią kremówki, układamy truskawki, na to druga część kremówki. Wierzch przykrywamy górną częścią ciasta. Posypujemy cukrem pudrem.

