

Świąteczny deser. Ptysie i eklerki

Ptysie i eklerki to puszyste ciastka z ciasta parzonego, które otrzymuje się przez zaparzenie mąki wrzątkiem z tłuszczem, a następnie stopniowe dodawanie jajek.

Oto wskazówki, jak je przygotować.

Ciastka należy układać na blasze w dużych odstępach, ponieważ ciasto podczas pieczenia zwiększa swoją objętość. Niezbędny jest również prawidłowy obieg powietrza w piekarniku, aby para wydobywająca się z ciastek mogła wyparować. Dobrze upieczone ptysie i eklerki mają złocisty kolor i są suche oraz kruche z wierzchu.

Ptysie i eklerki najlepiej podawać w dniu, kiedy zostały zrobione. Można je ewentualnie upiec dzień wcześniej i przechować w lodówce, w plastikowej torebce. Masą należy je napełnić tuż przed podaniem.

Ciastka bez nadzienia można zamrozić. Ułożyć je pojedynczą warstwą na blasze do pieczenia i wstawić do zamrażalnika. Gdy stwardnieją, przełożyć do mocnej, plastikowej torebki z zamknięciem. Przechowywać w zamrażalniku nie dłużej niż 2 miesiące. Rozmrażać w temperaturze pokojowej. Jeżeli rozmrożone ciastka są zbyt miękkie i wilgotne, podgrzać je kilka minut w piekarniku.

Jak przygotować ptysie

- 1) Zagotować w rondlu wodę, masło, cukier i sól. Dodać mąkę, wymieszać energicznie, aż masa odejdzie od brzegów rondla i uformuje się w kulę.
- 2) Zdjąć z ognia, odstawić na 5 minut, żeby masa przestygła. Dodawać jajka po jednym. Ucierać starannie po dodaniu każdego. Ucierać jeszcze jakiś czas, aż masa będzie gładka i błyszcząca.
- 3) Nałożyć porcje ciasta na natłuszczoną blachę, w odstępach

co 7 cm. Piec 30–35 minut w temperaturze 200°C, aż się przyrumienią.

4) Przełożyć ptysie na metalową kratkę. Zrobić w każdym nacięciu, żeby uszła para. Ostudzić. Przekroić ptysie do końca. Wydrążyć spody. Napełnić ciastka przygotowaną masą.

Fot. Shutterstock