

Ptyše



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 8

5211 kalorií , **3 g** cukrů , **356 g** tuků , **86 g** bílkovin

Autor: Milena

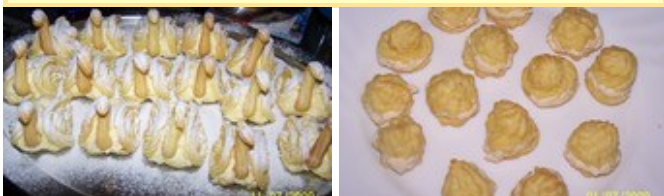
Odkaz: <https://srecepty.cz/ptyse>

Příprava

Z vody, mouky, Hery, vajec a soli si připravíme odpalované těsto (viz související recepty). Těsto dáváme do zdobícího sáčku a na pečící papír stříkáme kolečka, která dáme péct na 10 minut do předehřáté trouby na 220 °C. Poté teplotu snížíme na 180 °C a dopékáme dalších 10-15 minut. Upečená nadýchaná kolečka, ještě teplá rozkrojíme a necháme vychladnout. Mezitím si z mléka, másla, cukru moučky, žloutků, pudinků a vanilkového cukru připravíme vanilkový krém (viz související recepty). Rozkrájená kolečka bohatě naplníme vanilkovým krémem, pocukrujeme a podáváme.

Tip k receptu

Z těsta můžeme připravit labuť nebo věnečky. Krky labutí vytvoříme tak, že na pečící papír stříkáme číslici 2 a těla vytvoříme tak, že stříkáme srdce, která po upečená rozkrojíme a horní část ještě rozpůlíme. Spodní díl bohatě naplníme vanilkovým krémem, na boky přilepíme rozpůlenou horní část a tím jsme vytvořili křídla. Nakonec zamáčkneme krk a labuť je na světě.



Ingredience

- 120 g Hery
- 320 ml vody
- 250 g polohrubé mouky
- 6 vajec
- špetka soli
- 850 ml mléka
- 240 g cukru moučky
- 250 g másla
- 4 vaječné žloutky
- 3 pudinky vanilkové příchuti
- 1 vanilkový cukr

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Dezert