



## Hojaldre rellos con crema

Dariusz Laskowski

i Daniel Stanek

klasa III i 2013/14

### SKŁADNIKI (50 szt.):

- 1 kg mąki,
- woda,
- 4 kostki masła,
- 5 tabliczek czekolady,
- 2 serki mascarpone po 500 g,
- 8 jajek,
- cukier puder do smaku.



### SPOSÓB WYKONANIA:

Przesiać mąkę.

Pogrzać wodę z masłem. Gdy płyn będzie niemal wrzący zaczynamy dosypywać małymi ilościami przesianą mąkę cały czas intensywnie mieszając drewnianą łyżką. Przez parę minut mieszać całość na średnim ogniu. Następnie odstawiamy do wystygnięcia.

Gdy masa wystygnie zaczynamy dodawać po jednym jajku i intensywnie mieszamy mikserem. Po dodaniu wszystkich jajek miksujemy jeszcze przez 10 minut.

Na blaszce z pergaminem formujemy ptysie i wstawiamy do piekarnika na 30 min w temp. 220°C (nie otwieramy piekarnika przez 20 min).

Mascarpone ubijamy z cukrem pudrem aż będzie wystarczająco słodkie (w zależności od preferencji).

Gdy ptysie będą upieczone przekrajamy je w połowie i przekładamy ubitym mascarpone.

SMACZNEGO

