**Wiosenne wypieki – Ptysie kawowe**

**Mimo że pogoda za oknem daleka jest od wymarzonej, już sama myśl o nadejściu upragnionej wiosny napawa optymizmem i chęcią do kulinarnych eksperymentów.**

Tym bardziej warto uczcić tę wyjątkową okazję. Jak? Oczywiście pysznym wypiekiem, przygotowanym ot tak… prosto z serca - na przykład szybkimi, kawowymi ptysiami. Oryginalne połączenie smaku kremu Karpatka i aromatycznej kawy zbożowej z pewnością zaskoczy wszystkich domowników.

**Ptysie kawowe**

**Składniki:**

Ciasto:

l 1 opakowanie Ciasta Karpatka Delecta

l 125 g masła

l 250 ml mocnej kawy zbożowej Anatol

l 4–5 jaj (w zależności od wielkości)

Nadzienie:

l 4 gruszki

l 1 litr soku z czarnej porzeczki

l 500 ml mleka

l 4 torebki kawy zbożowej Anatol

l 4 łyżki masła

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotuj ciasto na karpatkę zgodnie z przepisem na opakowaniu, zamieniając wodę na napar z kawy zbożowej. Piecz je na płaskiej blaszce z wyposażenia piekarnika w temp. 220oC przez 25−30 minut. Po upieczeniu, wytnij kółka za pomocą obręczy – po 2 na jedno ciastko.

2. Obierz gruszki ze skórki, przekrój je na połówki i gotuję na małym ogniu w soku z czarnej porzeczki przez ok. 20 minut. Całość odcedź i odstaw do ostygnięcia.

3. Przyrządź kawę zbożową na bazie mleka. Zawartość torebki z kremem wymieszaj w 1/3 porcji mleka, a resztę zagotuj. Do gotującego się mleka wlej krem, wymieszaj i ostudź. Miksuj chłodny krem, dodając do niego 4 łyżki masła.

4. Upieczone ptysie nadziej kremem i przełóż gruszkami. Udekoruj cukrem pudrem.

Smacznego!

Więcej przepisów na wielkanocne wypieki znajduje się na www.delektujemy.pl