Rurki z bitą śmietaną

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka- ciasto drożdżowe	50 dag
mleko- ciasto drożdżowe	100 ml
masło- ciasto drożdżowe	2 łyżki
cukier- ciasto drożdżowe	6 łyżek
sól- ciasto drożdżowe	1 szczypta
śmietana słodka	1 litr
masło- ciasto maślane	1 kostka
mąka- ciasto maślane	4 łyżki
oliwa	
ciasto drożdżowe:	4-5 dag
drożdże	4-5 dag
dżem malinowy	10 dag
białko	1 sztuka
jaja	2 na caisto drożdżowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże należy rozprowadzić z mlekiem i mąką, dodać szczyptę soli i wymieszać z miękkim masłem, cukrem i jajkami. Zagnieść ciasto drożdżowe. Odstawić je na 30 minut. Z masła i mąki zagnieść ciasto maślane. Uformować blok o długości 20 cm. Ciasto drożdżowe ponownie zagnieść, rozwałkować na prostokąt 40x 50 cm. Ciasto maślane owinąć drożdżowym, rozwałkować. Zagnieść i odstawić na pół godziny do lodówki. Po tym czasie wyjąć i rozwałkować na grubość około 5 mm i kroić w paski. Z folii aluminiowej formować rurki, smarować je oliwą, nawijać paski ciasta. Smarować je białkiem i układać na blasze wyłożonej pergaminem. Piec w nagrzanym do 200 stopni piekarniku przez około 10- 15 minut. Rurki należy ostudzić. Słodką śmietanę ubić. Do rurek nakładać odrobinę dżemu i bitą śmietanę.