

Rurki z kremem



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1 kg
śmietana 12%	400 ml
cukier	4 łyżki
margaryna	300 g
jajko	2 sztuki

Krem

cukier	1,3 szklanki
mleko	1,3 szklanki
żółtko jajek	3 sztuki
cukier waniliowy	2 opakowania
mąka ziemniaczana	2 łyżki
masło	1,5 kostki
śmietana kremówka	500 ml
cukier puder	4 łyżki

Dodatkowo

jajko	2 sztuk
cukier kryształ	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z mąki, zimnego masła , 2 jajek zagniatamy szybko ciasto.
Wstawiamy na godzinę do lodówki.
- KROK 2 Po tym czasie wykładamy ,wałkujemy na 0,5 cm placki
- KROK 3 i kroimy na 2 cm paski.
- KROK 4 Foremki rurki smarujemy olejem tylko przy pierwszym nakładaniu ciasta.
Nawijamy paski ciasta od wąskiej strony lekko nakładając kolejne warstwy na siebie.
- KROK 5 Układamy na posmarowanej masłem i obsypanej mąką blaszce tak by końcówka
nawiniętego ciasta była na spodzie.
2 pozostałe jajka rozmącamy i smarujemy rurki. Posypujemy je cukrem kryształem
po wierzchu.
- KROK 6 Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C i wkładamy blaszkę z rurkami.
- KROK 7 Pieczemy 20 - 25 minut tak by nabrały lekko złotego koloru. Zdejmujemy z pomocą
noża, który wkładamy do środka foremki by ją przytrzymać.
- KROK 8 KREM;
- Do garnka wsypujemy mąkę ,cukier ,cukier waniliowy oraz wbijamy żółtka.
- KROK 9 Dolewamy mleko i energicznie mieszamy by nie było grudek. Ustawiamy garnek na
gazie i na małym ogniu gotujemy by powstał nam gęsty budyń .
- KROK 10 Studzimy go, a następnie miksujemy z miękką margaryną .
- KROK 11 Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem.
- KROK 12 Łączymy delikatnie z budyniem.
- KROK 13 Napęlniamy kremem szprycę i wypełniamy środki rurek.