

Rurki z kremem



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
margaryna	200 g
śmietana	1 szklanka
żółtka jaj	2 szt
białka jaj	4 szt
cukier	2 szklanki
woda	1/2 szklanki
ocet	1 łyżka
Kwas cytrynowy Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto Margarynę siekamy z mąką. Żółtka mieszamy ze śmietaną, dodajemy szczyptę soli, wlewamy do mąki i siekamy nożem na koniec zagniatamy. Odstawiamy do lodówki na 2-3 godziny. Ciasto wałkujemy na cienko i kroimy długie paski, zawijamy na metalowe rurki. Wierz smarujemy białkiem i posypujemy cukrem. Pieczemy w temp. 200 stopni, przez 15 minut. Upieczone, zimne rurki uzupełniamy kremem.

Krem: Wodę z cukrem gotujemy do rozpuszczenia pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodajemy ocet. Białka ubijamy na sztywno, najlepiej w metalowej misce. Gorący syrop wlewamy powoli do białek i ubijamy na parze (garnek z gorącą wodą, woda musi lekko się gotować) na sztywny puszysty krem. Na koniec dodajemy kwas cytrynowy.