Rurki z kremem śmietankowym

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1/2 kg
- masło - 15 dag
- jajko - 1 szt.
- żółtko - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- śmietana - 1/2 szklanka
- Krem -
- śmietanka kremówka - 1 szklanka
- cukier puder - 3 łyżka
- serek mascarpone - 1 opakowanie
- żelatyna - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- sok z cytryny - do smaku

Dodatkowe info:

Do kremu śmietankowego można dodać aromat o dowolnym zapachu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę przesiać mąkę, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Następnie dodać miękkie masło, posiekać nożem, wlać śmietanę, żółtko, całe jajko i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na 1/2 godziny.

KROK 2: Ciasto rozwałkować, pokroić na paski o szer 2 cm i zawijać na specjalne metalowe foremki do rurek. Ułożyć na blaszkę, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około25 minut. Po upieczeniu przestudzić i zdjąć z foremek.

KROK 3: Żelatynę rozpuścić w 2 łyżkach wody. Śmietanę ubić z cukrem pudrem, cukrem waniliowym, serkiem mascarpone i żelatyną, przyprawić do smaku sokiem z cytryny. Krem włożyć do worka cukierniczego i napełniać zimne rurki. Wierzch ozdobić według uznania.