Dwukolorowe rurki z kremem czekoladowym

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

160 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 30 dag
- masło - 15 dag
- cukier puder - 10 dag
- żółtka - 2 szt.
- kakao - 1 łyżka
- imbir mielony - do smaku
- przyprawa do pierników - 2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- śmietana - 2 łyżka
- Krem -
- mleko - 2 szklanka
- żółtka - 2 szt.
- mąka pszenna - 2 łyżka
- kakao - 1 łyżka
- masło - 20 dag
- cukier puder - 4-5 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- spirytus - do smaku
- sok z cytryny - do smaku
- czekolada deserowa - 10 dag
- budyń czekoladowy bez cukru - 2 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, dodać masło i dokładnie posiekać. Następnie wlać śmietanę, żółtka i szybko zagnieść ciasto, podzielić na 2 części. Jedną część ciasta zawinąć w folię i włożyć na 1 godzinę do lodówki. Resztę ciasta połączyć z przyprawą do pierników, kakao i szczyptą mielonego imbiru, włożyć do zamrażalnika. Schłodzone ciasto posiekać, dodać lekko zmrożone ciasto starte na tarce o dużych oczkach, szybko skleić w kulę.

KROK 2: Następnie ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm. pokroić w 2,5 cm paski.

KROK 3: Paski ciasta zawijać na przygotowane foremki do rurek. Ułożyć na blaszce, włożyć do nagrzanego piekarnika.

Piec w temp 180 stopni około 12-15 minut. Po

ostudzeniu zdjąć z foremek.

KROK 4: Krem Czekoladę połamać na kawałki, rozpuścić w kąpieli wodnej. Mąkę, budyń, żółtka i kakao wymieszać w 1 szkl zimnego mleka. Resztę mleka zagotować, wlać mleko z budyniem i mieszając gotować około 2-3 minuty, zdjąć z ognia, ostudzić. Masło z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć na puszystą masę. Ciągle ucierając dodawać stopniowo zimny budyń i połowę rozpuszczonej czekolady, przyprawić do smaku sokiem z cytryny i spirytusem. Krem włożyć do rękawa cukierniczego i napełnić zimne rurki. Ozdobić pozostałą rozpuszczoną czekoladą.