Orzechowo-makowe rurki z kremem mascarpone

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Składniki ciasta: -
mąka tortowa - 25 dag
masło - 10 dag
puree z dyni - 2 łyżka
żółtko - 1 szt.
cukier puder - 1/2 szklanka
orzechy włoskie mielone - 5 dag
mak - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka

Krem mascarpone: -
śmietana 36% - 200 ml
serek mascarpone - 20 dag
cukier puder - 2 łyżka
otarta skórka z pomarańczy - 1/2 łyżeczka
Dodatkowo: -
białko - 1 szt.
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
posypka czekoladowa - trochę

Dodatkowe info:

Do kremu zamiast skórki pomarańczowej można dodać likier lub ekstrakt pomarańczowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, połową mielonych orzechów i makiem. Posiekać z masłem, dodać żółtko, puree z dyni, aromat i cukier puder, szybko zagnieść ciasto.

Zawinąć w folię spożywczą, odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Następnie rozwałkować na grubość 2-3 mm i foremką wyciąć krążki.

KROK 3: Zawinąć na foremki do rurek, zlepić, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
Posmarować białkiem wymieszanym z cukrem z wanilią, posypać resztą mielonych orzechów.

Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika

i piec około 15-17 minut.

KROK 4: Zimną śmietankę ubić dodając pod koniec cukier puder.

Do ubitej śmietany dodać stopniowo ser mascarpone, otartą skórkę z pomarańczy i na wolnych obrotach dalej ubijać aż masy się połączą.

KROK 5: Tak przygotowany krem przełożyć do szprycy cukierniczej i napełnić zimne rurki.

Krem ozdobić posypką czekoladową.

Smacznego.