# Rurki z orzechowo-czekoladowym kremem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

80 min

1 porcja

## Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 2 szklanka
mąka migdałowa - 1/2 szklanka
puree z dyni - 1/2 szklanka
masło - 20 dag
miód naturalny - 2 łyżka
żółtko - 1 szt.
cukier z wanilią - 1 łyżka
gęsta śmietana - 3-4 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
Krem: -
masło - 20 dag
cukier puder - 2 łyżka
masło orzechowe - 4 łyżka
herbatniki - 10 dag
orzechy włoskie - 10 dag
czekolada deserowa - 10 dag
aromat migdałowy - do smaku
sok z cytryny lub spirytus - do smaku
Lukier biały -
cukier puder - 2 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżeczka
Dodatkowo -
jajko - 1 szt.
mleko - 1 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka

## Dodatkowe info:

Rurki z dodatkiem puree z dyni i miodu, napełnione kremem orzechowo-czekoladowym to pyszny dodatek do kawy.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z masłem. Dodać płynny miód, puree z dyni, żółtko, cukier waniliowy i śmietanę.

Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godzinę.

*KROK 2:* Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm i pokroić na paski o długości około 17-18 cm i szerokości 2 cm.

*KROK 3:* Posmarowane masłem metalowe rurki owinąć ciastem i ułożyć na blaszce wyłożonej

papierem do pieczenia.

Posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem i cukrem waniliowym. Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.

Upieczone rurki jeszcze ciepłe należy zsunąć z foremek i ostudzić.

*KROK 4:* Krem
Czekoladę połamać, rozpuścić w kąpieli wodnej, ostudzić. Masło utrzeć z cukrem pudrem i masłem orzechowym.

Nie przerywając ucierania dodawać stopniowo płynną czekoladę. ( odłożyć 2 łyżki czekolady do dekoracji)

Pod koniec wsypać starte na tarce orzechy (odłożyć 1 łyżkę), aromat i pokruszone herbatniki.

Doprawić do smaku sokiem z cytryny lub spirytusem.

Lukier biały

Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny.

*KROK 5:* Krem przełożyć do rękawa cukierniczego i napełnić rurki, oprószyć startymi orzechami.
Ozdobnie oblać białym lukrem i płynną czekoladą.