

Rurki z kremem śmietanowym

Cóż to był za przebój urodzin, te rurki z kremem śmietanowym. Z całej tacki nie zostało nic!!!! Mimo, że są dość pracochłonne, to dla efektu końcowego warto trochę dłużej pozostać w kuchni. Krem śmietanowy na bazie bitej śmietany dłużej pozostaje puszysty niż zwykła bita śmietana. Naprawdę polecam.



Kruche ciasto na około 30 rurek o około 8 cm długości:

- 250 g mąki pszennej
- 125 g masła
- szczypta soli
- 125 g gęstej śmietany (u mnie 30%)

Krem śmietanowy:

- 500 ml śmietany 30%
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżeczki żelatyny
- 2 łyżki cukru pudru (u mnie fruktoza)

Rurki

1. Wszystkie składniki szybko ugnieść i uformować kulę. Wstawić do lodówki owiniętą w folię aluminiową na przynajmniej godzinę.
2. Wyjąć ciasto. Rozwałkować na blacie posypanym mąką na grubość 2 mm i długość około 20-25 cm.
3. Wyciąć nożykiem długie paski o szerokości 2 cm każdy.
4. Nawijać paski na rurki metalowe (specjalnie przeznaczone do rurek), które wcześniej należy spsikać sprayem typu Bake Easy lub posmarować masłem.

5. Tak przygotowane rurki obtoczyć w cukrze i piec w piekarniku (200 stopni) przez około 15 minut.
6. Po wystygnięciu metalowe rurki wyjąć z naszych rurek.

Krem:

1. Ubić śmietanę na sztywno.
2. Dodać serek mascarpone z dwoma łyżkami cukru pudru (u mnie fruktoza).
3. Dodać wystudzoną, a wcześniej roztopioną w 1/4 szklanki wrzątku żelatynę.
4. Wymieszać by nie było grudek.
5. Wstawić do lodówki na około 30 minut.
6. Nabijać rurki kremem przy pomocy rękawa cukierniczego i okrągłej tyłki o średnicy około 1 cm.
7. Smacznego!