

Francuskie rurki z kremem truskawkowym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49648**



3-4 os.



60 min



średnie



tanie

Składniki:

- ciasto francuskie 1 opakowanie
- krem russel:
- cukier 30 dkg
- woda 150 ml
- białka 3 sztuki
- masło 15 dkg
- dżem truskawkowy 1 łyżka
- dodatkowo: cukier kandyzowany

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie rozwijamy na blacie, kroimy nożem na paski szerokości 3 cm i długości mniej więcej 20 cm.

Na każdą foremkę do rurek, zaczynając od węższego końca foremki, nawijamy pasek ciasta tak, aby poszczególne zwoje zachodziły na siebie, a po pieczeniu tworzyły całość.

Przed wypiekiem rurki posypujemy cukrem kandyzowanym, następnie układamy na blasze wyłożonej folią aluminiową. Pieczemy do momentu zrumienienia, w piekarniku nagrzanym do temperatury 200- 220 stopni.

Upieczone rureczki jeszcze ciepłe zdejmujemy z foremek. Należy to robić ostrożnie, ponieważ można się poparzyć. Najlepiej przytrzymać szerszy koniec foremki ręką zawiniętą w ściereczkę a drugą ręką szybko zsunąć ciasto na blat.

- 2 Teraz przygotowujemy krem: Cukier z wodą doprowadzamy do wrzenia, gotujemy do nitki. Jeżeli zauważamy, że syrop jest już odpowiednio zrobiony, ubijamy białka na sztywną pianę. Do ubitych białek wlewamy wrzący syrop, całość mieszamy energicznie, ale jednocześnie delikatnie, najlepiej użyć do tego drewnianej łyżki. Zaparzony krem bezowy odstawiamy do przestudzenia. W tym czasie ubijamy masło, tak aby utworzyło puszystą masę (tzw. pianę). Do masła dodajemy krem bezowy, mieszamy, na końcu dodajemy dżem truskawkowy, ponownie mieszamy całość.

Gotowy krem przekładamy do szprycy zdobniczej i napełniamy nim zimne rureczki.

- 3 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: