

Rurki z kremem ajerkoniakowym



Autor: **edytek**
Przepisów: 42 Ocena: 968

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 25dag
- margaryna, 12dag
- kwaśna śmietana, 12dag
- Śmietana kremówka, 500ml
- ajerkoniak, 200ml
- cukier puder, 4 łyżki
- żelatyna, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować ciasto: zagnieść mąkę z margaryną i śmietaną. Ciasto rozwałkować na grubość 1 mm i kroić na długie paski szer. 1,5 cm. Specjalne formy do pieczenia rurek wysmarować tłuszczem i nawijać na nie paski zaczynając od węższej części. Rurki obtoczyć w cukrze. Piec 15 min w temp. 200st. Po wystudzeniu zdjąć z foremek.
- 2 Przygotować masę: żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wrzątku, wystudzić. Kremówkę ubić z cukrem pudrem na sztywną masę, dodać ajerkoniak, na końcu żelatynę. Jeśli masa będzie rzadka wsadzić do lodówki, aż zacznie tężeć. Szprycą nakładać krem do rurek.

Twoje notatki do przepisu: