

# Rurki z kremem karpatkowym



Autor: **ilovebakepl**  
Przepisów: **160** Ocena: **3414**

3-4 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- mąka, 250 g
- kwaśna śmietana, 125 ml
- MARGARYNA LUB MASŁO, 125 g
- sól, szczypta
- cukier kryształ do obtaczania
- Krem karpatkowy: Mleko, 0,5 l
- żółtka, 5
- cukier, 10 łyżek
- cukier waniliowy, 16 g
- mąka ziemniaczana, 4 łyżki kopiaste
- masło, 250 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ok. 30 rurek. Wszystkie składniki miksujemy (dzięki czemu lepiej się połączą), a następnie zagniatamy ciasto i schładzamy godzinę w lodówce. Po tym czasie ciasto rozwałkować bardzo cienko (na ok. 1mm) i wycinać z niego paski o wymiarach mniej więcej 1,5 x 35 cm. Ważne jest by jednej strony ciasta (najlepiej tej od strony blatu) za bardzo nie podsypywać mąką, bo później nie przyłgnie do niego cukier. Foremki do rurek smarujemy masłem. Paskami owijamy formy do rurek, zaczynając od cieńszej strony. Na końcu, na grubszej stronie, dobrze jest zostawić troszkę wolnej blaszki, co ułatwia później zsuwanie upieczonych rurek. Ciasto nawinięte na foremki obtaczać w cukrze. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 20 minut w temperaturze 200st. C, na jasnozłoty kolor. Po całkowitym ostudzeniu, za pomocą rękawa cukierniczego, napełniamy kremem.
- 2 W misce dokładnie miksujemy żółtka, cukier waniliowy i zwykły, mąkę ziemniaczaną + pół szklanki mleka. Pozostałe mleko zagotować w garnuszku. Do wrzącego mleka wlewamy masę żółtkową i gotujemy jak budyń do zgęstnienia masy. Szybko zdjąć z palnika, przelać do miski i dokładnie zmiksować, by masa była jeszcze bardziej puszysta. Budyń dokładnie wystudzić. Masło ucieramy na puszystą masę i po łyżce dodajemy zimny budyń, cały czas ucierając. Krem schładzamy w lodówce. Rurki można upiec dzień lub dwa wcześniej, ale kremem napełniać dopiero w dzień podawania, by za bardzo nie zmiękły. Kilka rad na temat kremu: wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Używamy masła dobrej jakości (użycie margaryny zwiększa możliwość zważenia kremu) jeśli do łączenia składników używamy miksera musimy włączyć go na najwyższe obroty składniki dodajemy stopniowo (po łyżce masy do masła)

## Twoje notatki do przepisu: