
Rurki z bita smietana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4034 razy.

Ok. 12 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto francuskie:

250 g maki,

250 g masła,

125 ml zimnej wody,

1 łyżeczka octu,

sol.

Inne:

1 żółtko do posmarowania rurek,

cukier kryształ do posypania,

500 ml bitej smietany z cukrem.

1. Przygotowac ciasto: do przesianej maki dodac sol, wlac zimna wode wymieszana

z octem. Zagniesc i wyrobic gladkie ciasto. Uformowac z niego kule, przykryc

i wstawic do lodowki na 30 min. Po wyjeciu rozwalkowac na kwadrat o boku ok.

20 cm, tak by warstwa ciasta przy brzegach byla 3 razy ciensza niz w srodku.

Maslo podzielic na male kawalki, ulozyc na srodku ciasta, brzegi zagiac do

wewnatrz jak koperte. Wstawic na 15 min do lodowki. Rozwalkowac na prostokat

o wymiarach 20x60 cm, zlozyc potrojnie i ponownie rozwalkowac na prostokat.

Jeszcze raz zlozyc potrojnie i odstawic na 15 min w chlodne miejsce. Czynnosc te powtorzyc jeszcze 3 razy.

2. Ciasto rozwalkowac na grubosc 3 mm. Pokroic w paski szerokosci 2 cm, nawinac

na metalowe rurki, tak by zwoje ciasta zachodzily na siebie. Posmarowac rurki żółtkiem roztrzepanym z łyżką wody i posypac cukrem kryształem. Piec

15-20 min w temp. 240°C. Ostudzic, wyjac z ciastek metalowe rurki.

3. Ubita na sztywno smietane nalozyc do szprycy i napelnic rurki. Mozna rowniez

napelnic je kremem waniliowym.

- Rurki przed upieczeniem mozna posypac platkami migdalowymi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)