



Rurki z Bitą Śmietaną

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Podwieczorek, Deser, Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Wykonanie Ciasta:

Białka i śmietankę dobrze wymieszać. Dodać cukry, sól - połączyć. Następnie dodać przesianą mąkę oraz rozpuszczone masło - dobrze wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Dużą blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Wykładać po łyżce ciasta tworząc cienkie 4 oddzielne owalne placki. Wstawić do piekarnika - 180 stopni C, na 8-12 minut, do mocnego zarumienienia, w razie potrzeby przewrócić na drugą stronę i dodatkowo chwilę podpiec. Wyjąć i natychmiast związać rurki wzdłuż dłuższego boku. Ciasto jest bardzo gorące - potrzebne będą rękawiczki. Związać rurki można np. "na wałku" / "rączce od kuchennej łyżki".

Przygotowanie Bitej Śmietany i Nadziewanie Rurek:

Śmietankę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać stopniowo cukier i rozrobioną wcześniej w małej ilości wody żelatynę deserową. Za pomocą rękawa cukierniczego napełniać wnętrza wystudzonych rurek. Wstawić do lodówki na 5-10 minut. Rurki najlepsze są tego samego dnia.

Wskazówki

Napełnione rurki śmietaną po kilku godzinach mięknią. Natomiast puste można przechowywać w szczelnym pojemniczku przez 1-2 dni.

Składniki:

3 białka,

1/3 szklanki śmietanki ŁACIATA 36%,

1/2 szklanki cukru,

70 g masła ŁACIATE,

1 szklanka mąki pszennej,

szczypta soli,

1 cukier waniliowy

Składniki na Bitą Śmietaną:

700 ml śmietanki ŁACIATA 36%,

1 łyżeczka żelatyny deserowej,

3-4 łyżki cukru