

Czary Penelopy

Rurki z kremem

Gdy byłam dzieckiem, nie znosiłam bitej śmietany. Moje koleżanki nie mogły się nadziwić, że nie jem np. tortu z bitą śmietaną czy rurek z kremem. No cóż - taki był ze mnie odmieniec. I w zasadzie ten stan utrzymuje się do dzisiaj. Nie lubię bitej śmietany i już. Jednak moje dzieci (tak jak zdecydowana większość dzieciaków) bardzo lubią bitą śmietaną i łakocie z nią połączone.

Dlatego na dzień dziecka przygotowałam im rurki z bitą śmietaną i truskawkami. Rureczki znikają szybko. Dorośli, którzy mieli przyjemność znaleźć się w tym samym czasie w towarzystwie przygotowanych przeze mnie rurek, również poczuli się dziećmi i dotrzymywali dzieciom tempa w pałaszowaniu tych smakowitości. A sam proces twórczy jest prosty (jeśli użyjecie gotowego ciasta francuskiego). Jeśli go akurat nie macie, podam też przepis na mega szybkie i proste ciasto, w typie „francuskiego”, które często realizuję jako spód do tart, tartaletek lub właśnie rurek z kremem. Dodatkowo potrzebne będą metalowe foremki do rurek, by móc nawinąć na nie ciasto i upiec. Takie foremki można dostać w większości sklepów z kuchennymi drobiazgami.

Za tydzień koniec roku szkolnego, myślę więc, że jest to idealna okazja, by zaserwować dzieciom zasłużoną porcję domowych słodkości.



Potrzeba:

- 2 ciasta francuskie
- garść drobniutko pokrojonych truskawek
- serek mascarpone
- mały kubeczek śmietanki kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- jajko rozbełtane z dwoma łyżkami mleka
- cukier brązowy do obtaczania rurek
- olej lub masło do nasmarowania metalowych foremek

Gotowe ciasto francuskie rozkładałam na podsypanej odrobiną mąki tortownicy. Rozwałkowuję delikatnie. Wzdłuż węższego boku tnę 1,5 cm paski ciasta, które nawijam na dobrze natłuszczone metalowe stelaże. Zaczynamy „nawijanie” od węższego końca. Kończymy przed końcem stożka. To nam ułatwi ściągnięcie upieczonych rurek z metalowych rożków. Należy nawijać ukośnie, nawijając na zakładkę, tak by nie było wolnych przestrzeni pomiędzy paskami ciasta. Nawinięte rurki smaruję roztrzepanym jajkiem, obtaczam z jednej strony w cukrze i układam na blasze cukrem na górze (blachę trzeba wyłożyć papierem do pieczenia). Piekę około 20 minut, tak by miały lekko brązowy odcień, w temperaturze 190-200 st. Po wyjęciu z pieca pozostawiam na chwilę, by przestygły. Delikatnie ściągam upieczone rurki i odkładam w bezpieczne miejsce;)

Jeśli zostało Wam ciasto, to nawinicie kolejną porcję rurek. No chyba, że macie dużą ilość metalowych foremek (w zestawie jest zazwyczaj 10 sztuk). Pamiętajcie jednak, by za każdym razem metalowe rurki dobrze natłuścić!.

Dobrze schłodzoną kremówkę ubijam do sztywności, dodaję stopniowo cukier puder. Dodaję po łyżce sera mascarpone i przygotowane truskawki. Mieszam dokładnie, sprawdzam czy krem jest

wystarczająco słodki i za pomocą rękawa cukierniczego lub szprycy wciskam krem w rurki. Przy moim blacie kuchennym zazwyczaj kłębią się już zastępy chętnych do spróbowania...trzeba być czujnym! Można podawać od razu lub włożyć je do lodówki, by masa się nie rozpuściła... U mnie to się jeszcze nie zdarzyło.

Przepis na ciasto (gdybyście go jednak nie kupili w pobliskim dyskoncie):

1,5 szklanki mąki

5 łyżek kremówki, śmietany lub jogurtu

ewentualnie 2 łyżki wody

125g masła

szczypta soli

Mąkę, sól i masło siekam. Kiedy stworzą się maślano- mączne grudki, dodaję śmietanę i wodę. Teraz szybko zagniatam ciasto, zawijam w folię spożywczą i chowam do lodówki na 30 minut. Następnie na podsypanej mąką stolnicy rozwałkowuję ciasto dość cienko i dalej postępuję wg wcześniejszego przepisu.

Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch