Rurki z kremem jabłkowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 20 szt
Czas pieczenia: 25 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: jabłka obrać, przekroić na 4 części, usunąć gniazda nasienne. Żelatynę wsypać do kubeczka, zalać ją niewielką ilością zimnej wody, zamieszać i pozostawić do napęcznienia.

Krok 2 - Do naczynia miksującego założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy, pokroić jabłka – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć jabłka do innego naczynia. W naczyniu miksującym założyć nóż, wlać 30 ml (miarka) wody, włożyć jabłka. Zamknąć pokrywę dzbanka. Poddusić jabłka - temperatura 100˚C, czas 8 min, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do gorących jabłek dodać żelatynę, miód, sok z cytryny i cynamon. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zgarnąć masę ze ścianek i przełożyć do innego naczynia, ostudzić. Umyć dzbanek.

Krok 6 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać śmietankę, dodać margarynę pokrojoną na nieduże kawałki, cukier i mąkę. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać, funkcja wyrabiania ciasta – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto na stolnicę. Podsypując mąką zagnieść lekko ciasto, uformować prostokąt i rozwałkować go cienko na wielkość ok. 30x55cm. Nożem pokroić ciasto w poprzek w paski szerokości ok. 3 cm, każdy pasek zawinąć na metalową foremkę do rurek. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, rurki ułożyć na blasze. Każdą rurkę posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać cukrem. Rurki włożyć do piekarnika nagrzanego do 180˚C z termoobiegiem i piec ok 15-20min aż będą lekko brązowe. Wyjąć, ostudzić i usunąć metalowe foremki.

Krok 8 - Wykończyć krem: Do naczynia miksującego założyć motylek, włożyć niewielkimi porcjami serek mascarpone oraz ostudzone jabłka. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wymieszać krem – czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyjąć krem do innego naczynia. Rurki nadziewać kremem za pomocą worka cukierniczego lub rożka z papieru do pieczenia.