

# Rurki z chleba z kremem

## Składniki na krem:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 70 g cukru pudru
- barwnik spożywczy (opcjonalnie)

## Dodatkowo:

- 250 ml mleka
- 2 łyżki cukru pudru
- 150 g wiórków kokosowych
- chleb tostowy

## Wykonanie:

### Krem śmietanowy

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Kiedy łopatkami miksera zaczął zostawiać wyraźne ślady na śmietance dodajemy cukier puder i nadal mieszamy. Następnie stopniowo dodajemy serek mascarpone i wszystko razem ubijamy, na sztywno. Na koniec dodajemy barwnik spożywczy. Wszystko mieszamy, ale nie długo. Tylko tyle, żeby barwnik dobrze się rozproszyc. Tak przygotowany krem odstawiamy na chwilę do lodówki.

### Zwijanie rurek

Z chleba tostowego odcinamy dookoła skórki. Do miski (dno miski musi zmieścić kromkę chleba) wlewamy mleko, dodajemy cukier puder i wszystko mieszamy. Kromkę chleba, bez skórki, moczymy z dwóch stron w mleku i przekładamy na blat. Trzeba to robić sprawnie i naprawdę krótko, bo chleb bardzo szybko nasiąka dużą ilością mleka, a to powoduje jego rozmakanie. A wtedy nie uda się go zwinąć. Wałkiem delikatnie rozplaszczamy kromkę. Teraz wykładamy po około jednej łyżce kremu, który wcześniej przygotowaliśmy. Chleb zwijamy po dłuższym boku. Jeżeli nadmiar kremu wyjdzie z rurek zbieramy go. Rurkę przekładamy do wiórków kokosowych i obtaczamy dokładnie, z każdej strony. Robimy tak do wykończenia chleba i kremu. Z przepisu wychodzi około 20 rurek z kremem.

Rurki przechowujemy w lodówce, w zamkniętym pojemniku.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

