

# Rurki z masą budyniową



## Składniki:

### Ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- 200 g masła, zimnego i pokrojonego w kostkę
- 200 g kwaśnej śmietany 18%
- szczypta soli

### Krem budyniowy:

- 1/2 l mleka
- 125 g cukru
- 125 g mąki
- 3 żółtka
- 16 g cukru waniliowego
- 130 g miękkiego masła

### Dodatkowo:

- Cukier puder

## Wykonanie:

Wszystkie składniki wyjmujemy na stolnicę. Ciasto należy szybko zagnieść, do dokładnego połączenia się składników. Schłodzić w lodówce, owinięte w folię, przez około 60 minut.

W tym czasie przygotowujemy krem budyniowy: 400 ml mleka gotujemy w garnku, w osobnym naczyniu mieszamy żółtka z cukrami, mąką, pozostałym mlekiem. Masę jajeczną wlewamy dopiero w momencie zagotowania się mleka. Mieszymy łyżką gotując ciągle na małym ogniu. Następnie gdy zacznie masa gęstnieć ściągamy ją z palnika, mieszamy aż do powstania gęstego budyniu. Wstawiamy w zimne miejsce do przestygnięcia.

Ciasto wyjąć z lodówki, a następnie podsypując lekko mąką – rozwałkować na grubość ok. 3 mm. Pokroić w długie paski, o szerokości około 1,5 cm. Foremkę do rurek posmarować pędzelkiem np. rozpuszczonym masłem lub olejem. Paski ciasta nawinąć na foremkę w stronę rozszerzającej się części. Wykładamy na blaszkę w równych odległościach. Rurki piec około 15 minut w temperaturze 200°C.

W misce ucieramy masło na puch następnie dodajemy do niego stopniowo przestygnięty budyń. Gdy rurki przestygną za pomocą szprycy nakładamy do nich krem budyniowy. Do dekoracji można użyć cukier puder.