PILDĪTAS SALDĀS TRUBIŅAS NO HUGO

Izskatās varen gardi, bet sarežģīti?

Ir varen gardi, bet nav sarežģīti!

Jums būs nepieciešams: (10 gabaliem)
Kārtainā sviesta mīkla (iegādājos jau gatavu lielveikalā)

3 olu baltumi
180 grami granulēta cukura

Process:
Gatavo kārtaino mīklu sagrieziet apmēram 2 cm platās sloksnēs.
Aptiniet katru sloksnīti ap cauruļveida formītēm, veidojot mīklas trubiņas (iespēja iegādāties speciālās formiņas veikalos)
Sagatavotās trupiņas kārtojiet uz cepamplāts, pārsmērējiet ar olas dzeltenuma un eļļas maisījumu, lieciet sakarsētā cepeškrāsnī un cepiet apmēram 15 minūtes 180 grādos. Sekojiet lai nepiedeg. Tām jābūt jauki zeltaini brūnām!
Ļaujiet tām mazliet atdzist. Uzmanīgi novelciet no caurulītēm, kamēr tās ir siltas.
Pildījumam: sagatavojiet katliņu ar ūdeni tvaikam, otru metāla trauku vai katliņu, kurš brīvi ievietojas pirmajā, lai pildījumu pagatavotu ar karsta tvaika palīdzību.

Traukā lieciet olas baltumus, cukuru un ar rokas mikseri putojiet virs karstā tvaika katla. Putojiet un karsējiet vienlaicīgi līdz rodas stingras, elastīgas putas. Krēms ir gatavs. Pēc vēlmēm, aromātam varat piepilināt dažus pilienus citrona sulas.
Lieciet saputo krēmu konditorejas maisiņā (varat izmantot arī stiprāku maisiņu) un piepildiet ruļļus ar sniegu.
GATAVS!

Pārkaisiet ar pūdercukuru un varat pasniegt!

Krēmam ir bezgala daudz variantu. Man vēl patiktu ar biezpiena krēmu – noteikti izmēģināšu reiz!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo