

Marchewki z ciasta francuskiego

35—45 Min

Składniki - Ilość osób: 10

= Kotányi Produkte

Do ciasta francuskiego

1 łyzka	Masło
1 szt	Ciasto francuskie
1 szt	Żółtko jaja
10 szt	Foremki do ciasta w kształcie zakręconego stożka

Do nadzienia

5 szt	Jaja ugotowane na twardo
200 g	Twaróg
2 łyżki	Kwaśna śmietana
50 g	Masło (temperatura pokojowa)
1 łyżka	Musztarda
1 łyżka	Świeży sok z cytryny
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
1 łyżki	Świeży szczypiorek posiekany
1 szt	Pęczek natki pietruszki lub liści marchewki

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni (termoobieg) i wyłóż blachę do pieczenia papierem do pieczenia.
2. Posmaruj foremki do ciasta odrobiną masła i odłóż je na bok. Ciasto francuskie rozwałkuj i pokrój w paski o szerokości 2,5 cm.
3. Teraz owiń paski wokół foremek, zaczynając od końcówki, paski powinny lekko na siebie zachodzić. Następnie zawinięte formy ułóż na blasze do pieczenia i posmaruj żółtkiem.
4. Piecz foremki na marchewki w piekarniku przez 12 minut. Obróć w połowie pieczenia, aby równomiernie się zarumieniły. W międzyczasie można przygotować nadzienie jajeczne.
5. Ugotowane na twardo jajka drobno posiekaj. Następnie dobrze wymieszaj z twarogiem, miękkim masłem, śmietaną i musztardą. Dopraw solą, pieprzem, szczypiorkiem i sokiem z cytryny. Następnie wstaw do lodówki.
6. Napełnij marchewki z ciasta francuskiego pastą jajeczną i udekoruj zieleniną marchewki lub natką pietruszki.