
Krucze babeczki z pianką waniliową

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1434 razy.

Ciasto:

12 dag mąki wrocławskiej

6 dag masła

4 dag cukru pudru

2 żółtka surowe

kwasek cytrynowy

Pianka:

20 dag cukru

4 łyżki wody

4 białka (piana)

wanilia

12 jednakowej wielkości foremek karbowanych na babeczki wyparzyć , osuszyć . Masło z mąką posiekać , wymieszać z cukrem, dodać żółtka, zagnieść ciasto, zostawić do skrzepnięcia. Foremki ustawić na stolnicy jedno blisko drugich. Ciasto wywałkować , przenieść na wałku, przykryć nim foremki, ciasto do foremek przycisnąć dłonią, odjąć skrawki, wgnieść ciasto do foremek, wylepić dużym palcem prawej ręki. Skrawki zagnieść , wywałkować , wylepić pozostałe foremki: ustawić foremki na blasze, włożyć do dobrze wygrzanego piekarnika i babki upiec na jasnożółty kolor. Przygotować piankę: z cukru i wody ugotować bardzo gęsty perlący się syrop (III stopnia); ubić pianę, zaparzyć ją syropem dodając po parę kropli i ubijając, dodać wanilię i kwasek do smaku; piankę można zabarwić jadalnym barwnikiem na różowo. Po upieczeniu brać foremki przez ścierkę, ustawić na stolnicy dnem do góry; gdy przestygną, lekko uderzyć trzonkiem noża w dno foremki, zdjąć foremki z ciasta, babeczki ustawić dnem na stolnicy, by nie utraciły kształtu i zaraz napełnić zaparzoną pianą. Babki można też napełnić bitą śmietaną lub śmietanką lekko oprószoną cukrem i przybrać konfiturami z wiśni lub truskawek. Ciastka podawać zaraz po napełnieniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD