Kruche babeczki z pianką waniliową

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1622 razy.

Ciasto:
12 dag mąki wrocławskiej
6 dag masła
4 dag cukru pudru
2 żółtka surowe
kwasek cytrynowy
Pianka:
20 dag cukru
4 łyżki wady
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 jedne 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 jasnozłoty kolor. Przygotować piankę: ż 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD