
Krucze babeczki z pianą karmelową

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1459 razy.

Ciasto:

12 dag mąki

6 dag masła

4 dag cukru pudru

2 żółtka surowe

Pianka:

20 dag cukru

1/4 szklanki wody

4 białka (piana)

wanilia

kwasek cytrynowy

Ciasto przygotować , wylepić nim foremki i upiec babeczki, jak podano wyżej. Sporządzić piankę : Z cukru i wody ugotować syrop II stopnia (ciągnący się grubą nitką przy nachyleniu łyżki napełnionej syropem), zrumienić go na złocisty kolor mieszając, skropić wodą, jeżeli zanadto zgęstnieje. Ubić pianę, zaparzyć ją zrumienionym karmelem, dodać wanilię i rozpuszczony kwasek cytrynowy. Po upieczeniu babeczki wyjąć z foremek, ustawić dnem na stolnicy. Babeczki napełnić zaparzoną pianką bezpośrednio przed podaniem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD