
Krucze babeczki z bitą śmietanką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1434 razy.

Ciasto:

12 dag mąki

6 dag masła

4 dag cukru pudru

2 żółtka

Nadzienie:

20 dag śmietanki kremowej

3 dag cukru pudru

1/4 laski wanilii

Ciasto przygotować , wylepić nim foremki i upiec babeczki, jak podano wyżej. Wstawić na lód słodką lub kwaśną śmietanę; gdy silnie oziębi się, ubić powoli. W ostatniej chwili przed podaniem ubitą śmietankę oprószyć cukrem z wanilią i ubijać tak, aby cukier wymieszać ze śmietanką. Babeczki kopiasto nakładać kremem; tuż przed wydaniem przybrać osączoną konfiturą lub świeżymi owocami. Nałożone babeczki zużyć tego samego dnia, gdyż śmietanka, zwłaszcza w temperaturze pokojowej, szybko opada i podływa.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD