
Krucze babeczki z masą z piany zaparzonej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4651 razy.

Ciasto:

30 dag mąki,

15 dag margaryny,

4 dag cukru,

1 jajko,

kilka łyżek śmietany,

szczypta soli

Masa I:

30 dag cukru,

1 szklanka soku z truskawek lub poziomek,

3 białka

1/2 łyżki octu 6%,

1 cytryna

Masa II:

3 białka,

1 1/2 szklanki wody,

30 dag cukru,

1/2 łyżki octu 6%,

1 cytryna,

25 dag truskawek lub poziomek

Przyrządzić ciasto i upiec babeczki. Napełnić je wybraną masą.

Przyrządzanie masy I.

Z cukru, soku owocowego i octu ugotować bardzo gęsty syrop. Z białek ubić sztywną pianę. Gdy jest gęsta i rwie się przy trzepaczkę, wlewać cienkim strumieniem syrop, równocześnie szybko ubijając. Ubijać jeszcze chwilę, aż syrop dokładnie połączy się z pianą. Wstawić do drugiego naczynia z gorącą wodą i ubijać na parze 20-30 min. Następnie ciągle ubijając ochłodzić w zimnej wodzie. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny. Masa powinna być aromatyczna i dosyć kwaskowa.

Przyrządzanie masy II.

Z wody, cukru i octu ugotować bardzo gęsty syrop. Przyrządzić masę z zaparzonej piany według przepisu na masę I. Po zaparzeniu pianę ostudzić, wymieszać z surowymi, przebranymi, umytymi i osączonymi owocami. Zakwasić sokiem z cytryny.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>