
Babeczki z owocami - truskawkami, malinami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3907 razy.

WIŚNIAMI, CZEREŚNIAMI LUB MORELAMI.

Dla 6 osób

Przygotowanie - 15 minut

Pieczenie - 20 minut

Jedna sztuka - 132 kcal

Ciasto:

300 g mąki,

100 g masła,

100 g margaryny,

3 żółtka,

100 g cukru pudru,

tłuszcz do smarowania foremek

Nadzienie:

600 g owoców,

6 łyżek marmolady pomarańczowej,

1/2 l soku pomarańczowego,

likier pomarańczowy,

12 łyżek cukru,

2 łyżki cukru waniliowego,

6 listków żelatyny,

2 łyżki zielonego pieprzu (niekoniecznie),

pistacje do przybrania

Ciasto zagnieść , wstawić na 15 minut do lodówki. Wyjąć , rozwałkować , wylepić nim nasmarowane tłuszczem foremki.

Babeczki wstawić do nagrzanego do 240 stopni piekarnika i piec przez 15-20 minut.

Truskawki obrać z szypułek, umyć , osączyć z wody, posypać cukrem, pokropić likierem, nakładać po kilka do babeczek.

Cukier waniliowy rozpuścić , dodać sok i pieprz, doprowadzić do wrzenia. Żelatynę rozmieszać z niewielką ilością zimnej wody. Rozpuścić w gorącym soku z cukrem i pieprzem. Ostudzić .

Zalać babeczki z truskawkami żelatyną z sokiem pomarańczowym i cukrem. Posypać opłukanymi z soli i posiekanymi pistacjami. Zostawić do zastygnięcia.

"Claudia"