
Babeczki zapiekane z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3556 razy.

8 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko.

Krem:

4 brzoskwinie,

150 ml mleka,

2 żółtka,

50 g cukru pudru,

1 łyżka cukru waniliowego,

1 łyżka maki kartoflanej,

1. Make posiekac z masłem, dodac cukier, żółtko, szybko zagniesc ciasto. Przykryc, wlozyc na 30 min do lodowki.

2. Ochłodzone ciasto rozwałkowac na grubosc 3-4 mm, przeniesc na walku, nalozyc na ustawione obok siebie, posmarowane masłem foremki. Docisnac ciasto dlonia do dna i brzegow foremek. Przycisnac walkiem, odciac nadmiar ciasta. Skrawki ciasta ponownie zagniesc, rozwałkowac, wylozyc nim nastepne foremki. Ciasto na dne foremek nakluc widelcem, wylozyc folia aluminiowa i napelnic suchym grochem. Piec 8 min w temp. 200°C.

3. Z upieczonych babeczek usunac folie z grochem, po ostudzeniu ostroznie wyjac z foremek.

4. Przygotowac krem: zagotowac mleko z cukrem waniliowym. Żółtka utrzec z cukrem pudrem na puszysta mase, dodac make, wymieszac. Wlewac powoli do żoltek gorace mleko, nie przerywajac mieszania. Garnek z kremem postawic na parze (na malym ogniu), ubijac, az krem zgestnieje (uwazac, by sie nie przypalil).

5. Do babeczek wlozyc po łyżce kremu, na wierzchu ulozyc kawalki brzoskwin, zalac reszta kremu. Piec ok. 15 min w temp. 190°C.

- Zamiast na mleku krem mozna zrobic na smietanie. Babeczki mozna piec z innymi owocami: gruszkami, morelami, bananami itp.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 26.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)