
Babeczki zapiekane z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3612 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 żółtek gorace mleko, nie przerywajac mieszania. Garnek z kremem postawic na parze (na malym ogniu), ubijac, az krem zgęstnieje (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)