
Babeczki z kremem czekoladowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4485 razy.

8 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko.

Krem:

250 ml mleka,

3 żółtka,

75 g cukru pudru,

1 łyżka cukru waniliowego,

1 łyżka maki kartoflanej,

70 g czekolady tartej lub w proszku.

Inne:

125 ml śmietanki 30%,

1 łyżka cukru.

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 8-12 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 i czekolada. 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 zgestnieje (uwazac, by sie nie przypalil). Krem ostudzic, napelnic nim babeczki.
5. Ubic na sztywno śmietanke z cukrem, wlozyc do szprycy, wycisnac na babeczki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 24.

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

Przepraszam może to głupie pytanie....,ale gdy ktos ma 1Foremke to co ma zrobic?
Nadesłał(a):Dociekliwa :) <adriana00> 2005-12-18 19:12:22