
Babeczki z kremem i owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4076 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.

Inne:

150 g świeżych owoców: truskawek, malin, poziomek, jagod.

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. 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 i przybrac owocami.

- Babeczki mozna napelnic bita smietana zamiast kremem. Mozna je tez przybrac

pokrojonymi na kawalki owocami (brzoskwinie, slivki, kiwi itp.).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 22.

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