
Babeczki z serem gruyere

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2315 razy.

8 babeczek. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

200 g pszennej maki razowej,

100 g masła,

4 łyżki wody,

sol,

olej do smarowania foremek.

Nadzienie:

100 g startego sera gruyere,

1 łyżka startego parmezanu,

150 ml mleka,

2 jaja,

25 g masła,

25 g maki,

1/4 łyżeczki cayenne lub ostrej papryki,

sol, pieprz.

1. W misce wymieszać maki z solą. Dodac masło, posiekać ostrym nożem. Dodac

wodę, szybko zagnieść ciasto. Uformować kule, przykryć, wstawić na 30 min do

lodówki. Ochłodzone ciasto rozwałkować, wyłożyć nim 8 okrągłych natłuszczonych foremek. Ciasto

nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika ogrzanego do

temp. 200°C na 10-12 min.

2. Przygotować nadzienie: z masła i maki zrobić jasną zasmażkę. Powoli wlewać

zimne mleko, mieszać, gotować na małym ogniu 3-4 min. Doprawić solą, pieprzem i cayenne. Dodac ser

gruyere, wymieszać, zdjąć z ognia. Dodac 2 żółtka, ponownie wymieszać, ochłodzić. Ubić pianę z 2

białek, delikatnie wymieszać z ochłodzoną masą.

3. Podpieczone babeczki napełnić nadzieniem, posypać parmezanem, wstawić do

piekarnika. Piec 15-20 min w temp. 190°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 16.

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