
BABECZKI BRZOSKWINIOWE

Dodano: 2006-08-15 17:15:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2942 razy.

SKŁADNIKI NA OKOŁO 10 SZTUK:

CIASTO:

1 1/2 szklanki mąki pszennej,
1/2 kostki masła lub margaryny,
1/2 szklanki cukru,
1 jajko,
tłuszcz do wysmarowania foremek.

MASA BRZOSKWINIOWA:

2 jajka,
150 g brzoskwiń z puszki,
150 ml śmietany kremowej (30%),
1/2 szklanki cukru,
1 łyżka żelatyny,
1/2 łyżeczki cukru waniliowego,
szczypta kwasu cytrynowego.

DEKORACJA:

owoce,
kolorowa galetka,
wiórki czekoladowe,
bita śmietana.

CIASTO:

- 1) Tłuszcz posiekać z mąką. Dodać jako, cukier i zagnieść ciasto.
- 2) Schłodzić w lodówce i rozwałkować.
- 3) Foremki wysmarować tłuszczem. Wykrawać foremką krążki i wyklejać foremki.
- 4) Piec około 20-25 minut w temperaturze 200°C.
- 5) Babeczki wyjąć z foremek. Gdy ostygną napełnić je masą brzoskwiniową i wstawić na dno lodówki aby masa stężała.
- 6) Ciasteczka udekorować bitą śmietaną, owocami, galaretką i wiórkami czekoladowymi.

MASA:

- 1) Żółtka ubić z połową cukru i cukrem waniliowym.
- 2) Żelatynę namoczyć w 1/3 szklanki wody, rozpuścić podgrzewając i dodać do żółtek.
- 3) Śmietanę ubić z resztą cukru.
- 4) Białka ubić na sztywną pianę.
- 5) Śmietanę i białka dodać do masy, a następnie wymieszać.
- 6) Brzoskwinie osączyć z syropu, pokroić w drobną kostkę i wymieszać z gęstniejącą masą.
- 7) Doprawić do smaku kwasem cytrynowym.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>