Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Kruche babeczki z pianką waniliową

Ciastka podawać zaraz po napełnieniu.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- mąka , 12 dag
- masło, 6 dag
- cukier puder, 4 dag
- żółtka, 2 szt.
- cukier, 20 dag
- woda, 4 łyżk.
- białka, 4 szt.
- wanilia, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

12 jednakowej wielkości foremek karbowanych na babeczki wyparzyć, osuszyć. Masło z mąką posiekać, wymieszać iż cukrem, dodać żółtka, zagnieść ciasto, zostawić do skrzepnięcia. Foremki ustawić na stolnicy jedne blisko drugich. Ciasto wywałkować, przenieść na wałku, przykryć nim foremki, ciasto do foremek przycisnąć dłonią, odjąć skrawki, wgnieść ciasto do foremek. Skrawki zagnieść, wywałkować, wylepić pozostałe foremki: ustawić foremki na blasze, włożyć do dobrze wygrzanego piekarnika i babki, upiec na jasnozłoty kolor. Przygotować piankę: z cukru i wody ugotować bardzo gęsty perlący się syrop (III stopnia); ubić pianę, zaparzyć ją syropem dodając po parę kropli i ubijając, dodać wanilię i kwasek do smaku; piankę można zabarwić jadalnym barwnikiem na różowo. Po upieczeniu brać foremki przez ścierkę, ustawić na stolnicy dnem do góry; gdy przestygną, lekko uderzyć trzonkiem noża w dno foremki, zdjąć foremki z ciasta, babeczki ustawić dnem na stolnicy, by nie utraciły kształtui zaraz napełnić zaparzoną pianą. Babki można też napełnić bitą śmietanąlub śmietanką lekko oproszoną cukrem i przybrać konfiturami z wiśni lub truskawek.