



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

Krucze babeczki z pianą karmelową

Babeczki napęlnić zaparzoną pianką bezpośrednio przed podaniem.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- mąka , 12 dag
- masło, 6 dag
- cukier puder, 4 dag
- żółtka, 2 szt.
- cukier, 20 dag
- woda, 50 kg
- 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 i z 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. Sporządzić piankę: Z cukru i wody ugotować syrop II stopnia (ciągnący się grubą nitką przy nachylaniu łyżki napełnionej syropem), zrumienić go na złocisty kolor mieszając, skropić wodą, jeżeli za dużo zgęstnieje. Ubić pianę, zaparzyć ją zrumienionym karmelem, dodać wanilię i rozpuszczony kwasek cytrynowy. Po upieczeniu babeczki wyjąć z foremek, ustawić dnem na stolnicy.

