

Przepis na ok. 40 babeczek

CIASTO : 500 g mąki pszennej, 250 g margaryny, 2 żółtka, 1 łyżka gęstej śmietany, 2 łyżki cukru pudru, szczypta soli;

KREM : 2 szklanki mleka, 1 żółtko, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej, kawałek laski wanilii lub torebka cukru waniliowego (16 g);

GLAZURA : 50 g cukru, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, 1 szklanka soku pomarańczowego, 1 łyżeczka likieru pomarańczowego;

OWOCE do wyboru : truskawki, winogrona, czarne jagody, czarne i czerwone porzeczki, brzoskwinie, czereśnie, wiśnie, agrest;

CIASTO : mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z mocno schłodzoną margaryną na „piasek”, dodać pozostałe składniki. Ciasto szybko zagnieść, uformować w kulę, przykryć folią i odstawić do lodówki na min. 1 godzinę (można na całą noc). Następnie rozwałkować placek i wykrawać z niego krążki. Foremki do babeczek dokładnie wylepić krążkami ciasta. Babeczki piec 15 minut w piekarniku w temp. 200 °C, na jasnozłoty kolor.

KREM : mleko zagotować z wanilią. Dodać mąkę ziemniaczaną rozrobioną z 2 łyżkami zimnej wody, gotować 3 min. Zdjąć z ognia, przestudzić i połączyć z żółtkiem. Połowę kremu przełożyć do drugiego garnuszka i dodać kawę rozpuszczoną w 1 łyżce gorącego mleka.

GLAZURA : sok pomarańczowy z cukrem podgrzać w rondelku, dodać mąkę ziemniaczaną, rozmieszaną w 1 łyżce zimnej wody, gotować 3 minuty. Dodać likier i przestudzić.

Wystudzonymi kremami napełniać babeczki. Na wierzchu ułożyć owoce i pokryć glazurą.

wg KUCHNI nr 7/95