

Kolorowe, kruche babeczki

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

chyba tylko... SMACZNEGO!!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 1 kg
- margaryna - 2 i 1/2 kostka(i)
- cukier waniliowy - 2 op.
- cukier puder - 25 dag
- żółtko - 6 szt.
- białko - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- śmietana 18% - 3 łyżka(i)
- mleko - 1 l
- budyń śmietankowy - 2 op.
- mąka pszenna - 2 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- cukier - 1 szkl.
- masło - 1 kostka(i)
- powidła śliwkowe lub jakiś kwaśny dżem -
- czekolada mleczna - 1 szt.
- galaretka truskawkowa - 1 op.
- galaretka pomarańczowa - 1 op.
- kakao - 2 łyżka(i)
- dżem truskawkowy - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę (1kg bez 2 łyżek) przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Żółtka, cukier waniliowy i cukier puder ucieramy. Do przesianej mąki dodajemy 1,5 kostki margaryny i siekamy nożem. Dodajemy białko, śmietanę i masę jajeczno-cukrową. Wyrabiamy ciasto podsypując mąką.
- 2.** Ciasto owijamy w folie spożywczą i schładzamy w lodówce około 1 godziny.
- 3.** Foremki cienko wykładamy ciastem. Nakłuwamy widelcem i pieczemy na złoty kolor w temperaturze 180-200 stopni C.
- 4.** Do każdej babeczki dajemy po łyżeczce powideł śliwkowych lub innego kwaśnego dżemu czy powideł.
- 5.** 750 ml mleka gotujemy z cukrem i 1 cukrem waniliowym. Resztę mleka ucieramy z budyńiami, 2 łyżkami mąki pszennej i 2 ziemniaczanej. Do gotującego mleka wlewamy budyń i ciągle miksujemy do zagotowania. Ucieramy masło i kostkę margaryny. Dodajemy po łyżce przestudzonego budyńiu. Masę dzielimy na 3 części. Do pierwszej części dodajemy kakao i kilka kropel olejku rumowego i mieszamy. Do drugiej części kremu dodajemy 3 łyżki dżemu truskawkowego i mieszamy. Ostatnią część zostawiamy bez dodatków.
- 6.** Szpryce napełniamy jasną masą i wypełniamy nią 1/3 babeczki. Tak samo robimy z masą kakaową i truskawkową
- 7.** Posypujemy babeczki pokrojoną w kostkę mleczną czekoladą. Część babeczek zalewamy truskawkową galaretką a część pomarańczową.

Z tej ilości składników wychodzi około 60 sztuk babeczek.