

Babka frankfurcka



Składniki

forma do babki o
średnicy 26 cm
Ciasto ucierane:
250 g masła
200 g cukru
6 jajek
5 kropli aromatu
cytrynowego
300 g mąki
100 g mączki kartoflanej
2 łyżeczki proszku do
pieczenia
Krem z masła:
500 ml mleka
125 g cukru
1 opakowanie budyniu
waniliowego w proszku
1 szczypta soli
200 g masła
Przyozdobienie:
200 g wiórków
krokantowych
100 ml śmietany
20 wisienek cocktailowych

Opis wykonania

Babka z ciasta ucieranego z kremem z masła, posypana wiórkami krokantowymi.

Wyjątkowy przepis na babkę, która stanie się ozdobą świątecznego stołu.

Opis przygotowania:

Z podanych składników przygotuj ciasto ucierane. Nasmaruj formę do babki. Wlej ciasto i piecz babkę w podany sposób.

Po upieczeniu i ostudzeniu babkę dwukrotnie przekrój.

Z mleka, cukru, budyniu w proszku i soli zrób budyń.

Przy studzeniu mieszaj tak, żeby nie powstał kożuch.

Masło utrzyj na puszystą masę i stopniowo dodawaj zimny budyń waniliowy.

Połową powstałej masy kremowej napełnij babkę a resztą posmarowuj ją od zewnątrz.

Śmietanę ubij na sztywną pianę i przełóż ją do strzykawki lub woreczka.

Na babce zrób 20 plamek z bitej śmietany.

Na każdej z nich połóż wisienkę cocktailową.

Sposób nastawiania:

Piekarnik: gorące powietrze 170-180°C oraz mikrofalówka 90 W, 30-40 minut.

TIP:

Możesz zmienić smak kremu maślanego dodając 2-3 łyżki stołowe rumu.