

Krucze babeczki z owocami i kremem budyniowym



Autor: **kasia882**

Przepisów: **192** Ocena: **1671**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Składniki na kruche spody (25szt):
- 2 żółtka
- 200g masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 szklanki mąki pszennej (ująć 2 łyżki)
- 2 łyżki gęstej śmietany 18%
- Składniki na krem:
- 1 kostka masła
- 1 szklanka mleka
- 1 budyń śmietankowy
- 1 szklanka cukru
- 2 żółtka
- 1 płaska łyżka żelatyny
- Ponadto:
- Truskawki
- Borówki
- Mięta
- Kiwi

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę należy przesiać do miski, dodać masło, cukier puder, żółtka oraz śmietanę zmiksować w malakserze lub szybko zagnieść. Ciasto należy lekko schłodzić (ok. 30min). Następnie rozwałkować, wylepić nim foremki i podziurkować spód, aby zapobiec powstaniu górki. Ciasto należy ponownie schłodzić przez ok. jedną godzinę. Piec 20 minut w temperaturze 200°C do zarumienienia.



- ② Budyń ugotować w $\frac{1}{2}$ l mleka i ostudzić. Masło ubić na puszystą masę. Żółtka utrzeć z cukrem. Połączyć razem. Ciągłe mieszając, dodawać budyń. Na koniec dodać rozpuszczoną żelatynę.



- ③ Krem nakładamy na kruche spody. I dekorujemy dowolnymi owocami.



Twoje notatki do przepisu: