

Krucze babeczki z kremem waniliowym, konfiturą i solonymi orzechami arachidowymi



QUCHNIAKAROLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

korpusy od kruchych babeczek	1 opakowanie
konfitura malinowa	5 łyżek
żółtko jajek	4 sztuki
mleko	300 ml
masło	2 łyżki
cukier	40 g
aromat waniliowy	do smaku
mąka ziemniaczana	1 łyżka
sól	szczypta
orzechy arachidowe	24s sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

żółtka ucieramy z cukrem, solą, mąką ziemniaczaną i aromatem waniliowym na kremową i jasną masę. W sporym rondelku doprowadzamy do wrzenia mleko z masłem i kiedy się zagotuje, zdejmujemy z ognia. Małym strumieniem, po trochu, dodajemy teraz mleko do waniliowej masy z żółtek, cały czas ucierając. Uważamy aby krem się nie zważył. Kiedy dodajemy do niego całe mleko, dokładnie całość mieszamy, przelewamy z powrotem do rondelka i zagotowujemy. Cały czas mieszamy, odstawiamy z ognia i mieszając ostudzamy.

Na spód kruchych "korpusek" wykładamy 1/2x łyżeczki konfitury, a na nią dodaj łyżeczkę kremu waniliowego dekorujemy orzechem:)