

Wielkanocna cytrynowa babka z kremem



KONCZI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto

jajko	5 szt
margaryna	250 g
cukier	200 g
mąka pszenna	250 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cytryna	1 szt
sól	1 szczypta

krem

sok z cytryny	100 ml
mleko 2%	150 ml
budyń śmietankowy	1/2 opakowania - z cukrem
cukier puder	1/2-1 łyżka
masło	100 g

lukier i dekoracja

cytryna	1 szt
cukier puder	1 szklanka (250 ml - około)
skórka cytrynowa	do dekoracji

Dodatkowo do przygotowania blachy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka oddzielamy od żółtek.
- KROK 2 Cytrynę myjemy w gorącej wodzie szorując szczoteczką, sparzamy we wrzątku. Ścieramy na drobnych oczkach całą skórkę i wyciskamy sok. Żółtka ucieramy do białości dodając cukier oraz masło. Na koniec dodajemy skórkę z cytryny i sok stale ucierając.
- KROK 3 Do białek dodajemy szczyptę soli, ubijamy na sztywno.
- KROK 4 Ubite białka przekładamy co utartych żółtek
- KROK 5 Całość delikatnie mieszamy łyżką.
- KROK 6 Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
- KROK 7 Ponownie mieszamy łyżką.
- KROK 8 Formę do babki (o średnicy 21 cm) smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą, wykładamy ciasto
- KROK 9 Pieczemy babkę w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez 50 minut.
- KROK 10 Upieczoną babkę wyciągamy i zostawiamy do ostygnięcia.
- KROK 11 Przygotowujemy krem. Mleko mieszamy z sokiem z cytryny, odlewamy 80 ml, wsypujemy budyń i mieszamy. Pozostałość mleka zagotowujemy. Na gotujące mleko wlewamy budyń i gotujemy na gęsto. Wyłączamy grzanie, przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do całkowitego wystygnięcia. Zimny budyń miksujemy z masłem dodając cukier puder.
- KROK 12 Babkę przekrawamy na pół - przekładamy kremem. Wstawiamy babkę do lodówki.
- KROK 13 Przygotowujemy lukier. Sok z cytryny przelewamy do miski, dodajemy przesiany cukier puder i miksujemy przez kilka minut do uzyskania gęstej konsystencji lukru.
- KROK 14 Lukier nakładamy na babkę, dekorujemy skórką cytrynową. Babkę wkładamy na godzinę do lodówki.