Cytrynowe babówki

ALEKSANDRA55

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 opakowania ciasta francuskiego (po 25 dag każde)

15 dag masła

30 dag cukru pudru

10 dag masla

6 jajek

4 cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z umytych i smażonych sytryn zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Masło ucieramy z cukrem, dodajemy stopniowo po jednym jajku, mieszamy. Dodać sok z cytryny i otarta skórkę. Ubić na parze do momentu aż powstanie gęsty, puszysty krem. Z ciasta francuskiego wycinami krązki. Połowa z nich o wielkości foremki, druga połowa większa. Wszystkie posmarować roztopionym masłem z obu stron. Wiekszymi krązkami wypełnić dno i boki foremek, nałożyć krem, przykryć mniejszym krążkiem, posmarować masłem lub rozkłóconym zółtkiem. Piec w temperaturze 200 st.C około 35-40 minut, na złoto. Podawać z gąłką lodów waniliowych.

Ciasto zamiast w formie babeczek można przygotować w dużej formie do tarty :).