Babeczki owocowe z kremem cytrynowym

smakujmy

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

15 porcji

Składniki:

ciasto: mąka - 110 g
masło - 90 g
cukier - 85 g
żółtka - 2 szt.
krem: jajka - 3 szt.
sok z cytryn - 2 szt.
masło - 90 g
skórka z 1 cytryny - 1 szt.
owoce sezonowe - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ze składników zagnieść kruche ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić na min. 1 godz. do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość ok. 3 mm. Wycinać krążki i wylepiać foremki do babeczek. Włożyć na 10 min do lodówki. Następnie upiec je w piekarniku w temp. 180 st. C przez 12-15 min. Wystudzić i wyjąć z foremek.

Jajka z cukrem ubijamy w misce na parze. Gdy cukier się rozpuści, dodajemy sok z 2 cytryn i masło pokrojone na kawałki. Całość energicznie mieszamy za pomocą trzepaczki lub rózgi, aż krem zgęstnieje i będzie miała konsystencję budyniu (u mnie trwa to ok. 10- 15 min.). Wystudzić i wstawić do lodówki, tam krem jeszcze zgęstnieje. Gotowy krem można przechowywać w słoiczku w lodówce 7-10 dni.

Babeczki napełnić schłodzonym kremem, wierzch udekorować owocami, najlepiej jagodowymi typu; truskawka, malina, jagoda, borówka.