

Babeczki z makiem i jogurtową bezą

60—90 Min

Przygotowanie

1. Przygotowanie masy makowej: utrzyj masło z cukrem pudrem i skórką cytrynową w mikserze. Stopniowo dodawaj żółtka.
2. Ubij białka jaj z cukrem na sztywną pianę. Zmieszaj mak z mielonymi orzechami laskowymi. Zmieszaj masę z żółtek z białkami i dodaj masę z maku i orzechów.
3. Rozgrzej piekarnik do temperatury 160°C. Włóż ciasto do foremek do wysokości trzech czwartych i piecz je przez 25 minut w temperaturze 160°C przy standardowym ustawieniu piekarnika.
4. Przygotowanie bezy: w mikserze ubij na sztywną pianę białka z przesianym cukrem pudrem i szczyptą soli.
5. Marmoladę umieść w rękawie cukierniczym, końcówkę wsuń do babeczek i wciśnij odrobinę marmolady do środka, stosując taką samą metodę, jak w przypadku nadziewania pączka.
6. Umieść bezę w rękawie cukierniczym i udekoruj nią babeczki. Jako wykończenie (opcjonalnie), użyj palnika, aby ostrożnie przyrumienić bezę.
7. Udekoruj gotowe babeczki startą skórką cytryny oraz makiem i gotowe.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Masa makowa:

120 g	Masło
45 g	Cukier puder
4 szt.	Żółtko
4 szt.	Białko jajka
100 g	Cukier biały
150 g	Mielony mak
100 g	Orzechy laskowe, mielone
1 op.	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Skórka z cytryny
1 op.	Mamolada cytrynowa