



Waniliowe babeczki z brzoskwiniami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1
Brzoskwinie obrać, podzielić na połówki, usunąć pestki.

Krok 2
Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem, posiekać z masłem. Dodać żółtko, sok z cytryny, cukier z wanilią, śmietanę i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i schłodzić w lodówce przez 20 minut.

Krok 3
Następnie rozwałkować, wylepić foremki, nakłuć widelcem, posypać startymi biszkoptami. Ułożyć połówki brzoskwiń, posypać cukrem z wanilią. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 20-30 minut.

Krok 4
Upieczone ostudzić, wyjąć z foremek.

Krok 5
Zimną śmietankę z cukrem pudrem i śmietan fix ubić na sztywną pianę. Napełnić szprycę cukierniczą, ozdobić zimne babeczki. Ułożyć świeże maliny i płatki migdałowe.

Ciasto:

- 2 szkl. mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 10 dag cukru pudru
- 1 łyżka cukru z wanilią
- 1 żółtko
- 12 dag masła łąciate
- 2-3 łyżki śmietany
- 1 łyżka soku z cytryny

Dodatkowo:

- 10 średnich brzoskwiń
- 1/3 szkl. startych biszkoptów
- 3 łyżeczki cukru z wanilią
- 200 ml śmietanki łąciata 30 %
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 śmietan-fix
- Maliny
- Płatki migdałowe