

Prosty krem waniliowy do kruchych babeczek

W cukierniach często można kupić kruche babeczki z kremem i owocami. Ja mam swoją ulubioną cukiernię i babeczki stamtąd są perfekcyjne i piękne. W zapasie miałam gotowe kruche spody do takich babek więc spróbowałam odtworzyć. Przedstawiam prosty i ekspresowy sos waniliowy do kruchych babeczek, na pewno nada się też do innych wypieków.

Laskę wanilii przecinamy nożem wzdłuż. Końcówką noża wybieramy ziarenka wanilii i dodajemy je do serka. Wydrążoną laskę wanilii można wykorzystać do aromatyzowania cukru, alkoholu lub mleka (np. na budyń, krem itd..). Dodajemy żółtka i cukier, miksujemy na gładką masę.

Po dodaniu żółtek sos robi się średnio gęsty, w sam raz do babeczek, można go wstawić do lodówki na 2 godziny, wtedy bardziej stężeje i teksturą będzie przypominał serek homogenizowany.

Smacznego!

Składniki:

- 200g serka mascarpone
- 2 żółtka
- laska wanilii
- 2 czubate łyżki cukru pudru