

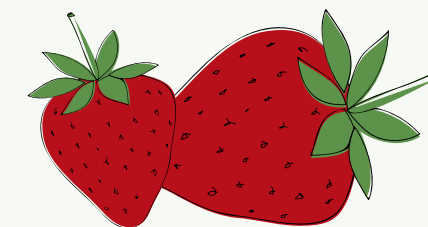
Gmina Zgierz na widelcu



Na słodko

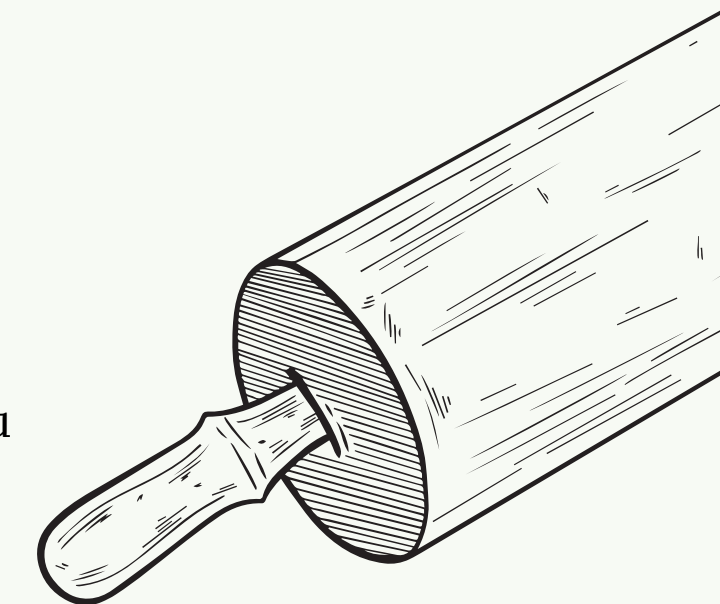
Babeczki z kremem

Ewa Janiszewska



Pyszne, kremowe babeczki mojej mamy podbiły serca i podniebienia rodziny, przyjaciół oraz znajomych.

Choć mama świetnie gotowała (wspomnę tylko o niezwykłym rosole czy buraczkach z żurawiną - mmm, pycha!), to właśnie na babeczki czekali goście licznie odwiedzający mamę co roku w dniu jej imienin. Gorąco polecam wszystkim łasuchom, zwłaszcza, że lada moment pojawią się świeże owoce.



Czy wiesz, że...?

Skoro o babeczkach mowa, warto wspomnieć skąd się wzięły nazwy trzech kobiecych miejscowości z naszej gminy.



Emilia to nazwa odimienna. Prawdopodobnie pochodzi od imienia założycielki. W 1829 r. "Wielmożna Emilia z Starzyńskich Kawecka w Dobrach swoich Dziedzicznych Słowik erygując Kolonię pod Nazwiskiem Emilia (...)". Podobną genezę mają Lorenki i Rozalinów.

W publikacji "Korzenie gminy Zgierz", Maciej Wierzbicki przytacza słowa p. Kazimierza Przybysza z Kwilna, który napisał, że "Nazwa Lorenek wywodzi się od imienia córki dziedzica z Rogóżna - Florentyny (zdrobniale Lorcia)". Rozalinowem zaś nazwano majątek wyodrębniony w XIX wieku z dóbr smardzewskich, który trafił do Józefa Dembickiego i jego żony... Rozalii z Goszczyńskich.

Wszystkie trzy nazwy są unikalne w skali kraju. Nie ma innych miejscowości, które pochwalić się mogą takim mianem.



Babeczki z kremem

Składniki

Ciasto:

300g mąki pszennej
200g masła
100g cukru pudru
2 żółtka
szczypta soli

Krem:

6 jajek
400g masła
100g cukru



ok. 120 min



porcja
na ok. 20 babeczek

Przygotowanie

Kruche ciasto: piekarnik nagrzej do temperatury 180 ° C. Mąkę przesiej na stolnicę i dodaj szczyptę soli. Schłodzone masło pokrój na kawałki i dodaj do mąki. Masło siekaj nożem tak, aby w połączeniu z mąką utworzyło konsystencję kaszy. Dodaj cukier puder oraz dwa żółtka i zagnieć ciasto. Uformuj kulę, owiń w papier i włóż na godzinę do lodówki. W tym czasie przygotuj foremki smarując je masłem. Po upływie godziny wyciągnij ciasto z lodówki i wałkuj na grubość około 3-4mm. Następnie wytnij krążki z ciasta np. przy pomocy szklanki i wylep nim foremki. Na koniec nakłuj ciasto widelcem - zapobiegnie to wybrzuszaniu się podczas pieczenia. Tak przygotowane foremki włóż do piekarnika i piecz na złoty kolor przez około 10-14 minut. Po przestudzeniu wyjmij kruche babeczki z foremek.

Krem: ubij jajka z cukrem na parze (w misce zawieszanej nad garnkiem z gotującą się wodą). Odstaw do wystygnięcia. W osobnej misce ubij masło na lekki, puszysty krem. Stopniowo dodaj ubite jajka. Masę należy ucierać, aż składniki się połączą i krem uzyska aksamitną konsystencję. Całkowicie ostudzone babeczki wypełnij kremem i udekoruj owocami.



Dobra rada



Babeczki smakują jeszcze lepiej, gdy ich dno wyłoży się świeżymi, sezonowymi owocami, np. malinami, jagodami, truskawkami. Delikatny kwaśny posmak owoców wybornie uzupełnia słodczy kremu.