

Słodka Wielkanoc last minute. Przepis na baranka i cytrynową babkę wielkanocną

Data publikacji: 8.04.2023 12:30

Choć przygotowujemy się do świąt zazwyczaj wcześniej, to zdarzyć się może, że złapaliśmy mały poślizg, zwany również niedoczasem. Przykładowo – nie mamy baranka czy babki, a tu sklepy w większości po 13:00 zamknięte. Mamy dla Was dwa proste przepisy na wielkanocnego baranka i cytrynową babkę.

Baranek, zajączek i kurka z ciasta biszkoptowego, fot. Natasza Gorzołka

Oba przepisy można zrobić łatwo, nawet nie posiadając w domu żadnych narzędzi, prócz trzepaczki, miski, której raczej nikomu nie brakuje. Również składniki są proste: masło (lub margaryna, w końcu inflacja, ewentualnie olej, choć też drogi), jaja, mąka, cukier, proszek do pieczenia i cytryna.

Jedyne, czego potrzebujemy do baranka, to foremka, a do babki wystarczy keksówka, jeśli nie mamy formy z kominem.

Oba przepisy sprawdziłam – zawsze wychodzą i każdemu, więc bez obaw odpalajmy piekarniki.

Przepis na baranka z ciasta biszkoptowego

To przepis, który - jak większość najlepszych znanych mi przepisów - zapisany jest na kartce pogiętej niemożliwie i poplamionej – ale to znaczy w użyciu. Od czasów PRL lub dłużej... Podobnie jak przechodzące z pokolenia na pokolenie żeliwne formy.

Biszkopt wychodzi smaczny i dobrze trzyma formę. Bez obaw można zjeść go w drugi dzień świąt.

Składniki:

- 5 jajek
- 1 szklanka mąki z jedną łyżką mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżka soku z cytryny (ewentualnie ocet)
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego lub waniliowego

Przygotowanie:

Białka oddzielić od żółtek. Do białek dodać cukier (i cukier wanilinowy) i utrzepać (nie musi być sztywna piana). Do żółtek dodać sok z cytryny i proszek do pieczenia i utrząść aż nieco zgęstnieje i zbieleje. Do białek delikatnie wlać żółtka i stopniowo wymieszać mieszadłem. Dodać przesianą mąkę i również stopniowo delikatnie wymieszać. Wlać do ok. $\frac{3}{4}$ wysokości formy uprzednio wysmarowanej masłem lub margaryną i przesypanej bułką tartą. Piec w nagrzanym piekarniku na średnim poziomie (gazowy piekarnik starszego typu to poziom 3-4, elektryczny ok. 180 stopni góra-dół bez termoobrotu) aż się zarumieni (około 35 minut). Po ostygnięciu wyciągnąć delikatnie z formy. Można poleać lukrem (cukier puder wymieszać z wodą lub sokiem z cytryny lub białka ubić z cukrem pudrem - tzw. lukier królewski) lub posypać cukrem pudrem.

Lukier królewski:

1 białko ubić z 150 g cukru pudru, dodać parę kropli soku z cytryny.

Przepis na cytrynową babkę wielkanocną

- 200 g masła, oleju lub margaryny
- 4 duże jajka
- 180 g drobnego cukru (lepszy drobny, ale zwykły też da radę)
- Szklanka (ok. 160 g) mąki pszennej tortowej
- Pół szklanki (90 g) skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- świeżo otarta skórka 1 cytryny
- świeżo wyciśnięty sok z połowy cytryny

Przygotowanie:

Jajka najlepiej wyciągnąć wcześniej z lodówki – łatwiej się ubijają. Masło roztopić i lekko przestudzić, ale powinno być lekko ciepłe.

Jajka ubić z cukrem na puszystą, jasną masę (mikserem ręcznym zajmie to około 10-15 minut). Do masy dodać stopniowo przesianą mąkę wymieszaną ze skrobią i proszkiem do pieczenia. Mieszać szpatułką drewnianą. Dodać skórkę i sok z cytryny, wymieszać. Powoli wlać masło, mieszając delikatnie. Wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą (lub mąką). Piec 45 minut (do suchego patyczka!) w temperaturze 170- 175 stopni w (górną część bez termoobiegu, z termoobiegiem ustawić jakieś 155 - 160 stopni).

Lukier cytrynowy: sok z cytryny wymieszać z cukrem pudrem.

Macie już baranka lub własnoręcznie upieczone wielkanocne ciasto? A może udało się Wam przygotować ciasta z naszego przepisu last minute? Pochwalcie się, przesyłając nam zdjęcia przez FB ([portalex](#))– wszystkie opublikujemy!

Natasza Gorzołka