

Babeczki Ananas

Pyszne babeczki jogurtowe z kremem śmietankowym i ananasem

12 porcji



średni

20 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Babeczek jogurtowych Dr. Oetkera
2 szt. jajek
100 ml oleju
75 g jogurtu naturalnego 2% tł.

Krem:

200 ml mleka (schłodzonego)
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak śmietankowy Dr. Oetkera

Do dekoracji:

3 plastry ananasa
1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera
1 opak. Ażurków z czekolady deserowej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszankę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i jogurt. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub rózgą do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy powinien być nagrany.

Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 17 - 20 min.

Babeczki można zacząć dekorować gdy całkowicie ostygną.



3 Krem:

Mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość kremu śmietankowego i miksuj ok. 3 minuty. Gotowy krem odstaw do schłodzenia na 10 minut. Następnie krem przełóż do rękawa cukierniczego i nakładaj na babeczki. Aby uzyskać różne kształty do nakładania kremu można użyć różnych końcówek dekoracyjnych.

4 Dekorowanie:

Plastry ananasa pokrój na ćwiartki i lekko odsącz sok papierowym ręcznikiem. Polewę deserową rozpuść w kąpielii wodnej, odetnij róg opakowania i udekoruj ćwiartki ananasa. Odstaw do wystygnięcia polewy. Babeczki udekoruj ananasem i ażurkami.

