

Babeczki czekoladowe - Fantazja na zimę

Cupcakes z masą śmietankowo-czekoladową i śnieżynkami.

12 porcji



łatwe

up to 40 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Babeczek czekoladowych ze skórką pomarańczy Dr. Oetkera
2 szt. jajek
100 ml oleju
100 ml wody

Masa śmietankowa:

500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
2 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
3 łyżki cukru pudru
3 łyżki kakao

Do dekoracji:

1 opak. Śnieżynek cukrowych Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszankę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i wodę. Całość miksuj mikserem na najwyższych obrotach przez ok. 1 minutę do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

2 Pieczenie:

Babeczki wstaw do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: o 17 - 20 min.

Upieczone babeczki odstaw do wystudzenia.



3 Krem:

Mocno schłodzoną śmietankę ubij mikserem na sztywno. Zawartość torebki ze Śmietan-fixem wymieszaj z cukrem pudrem i kakao. Pod koniec ubijania zawartość torebki z masą wsyp do śmietany i delikatnie wymieszaj mikserem na najniższych obrotach. Gotową masę umieść w szprycy lub woreczku z odciętym rogim i wyciskaj rozetki na babeczki.

4 Dekorowanie:

Babeczki udekruj śnieżynkami.

