

Babeczki czekoladowe z serduszkami

Pyszne babeczki udekorowane serduszkami z czekolady

12 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Babeczki:

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

Krem maślany:

100 g masła (miękkiego)
100 g cukru pudru

Do dekoracji:

1 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera
1 opak. dekoracji z czekolady

1 Sposób przygotowania:

Silikonowe foremki lekko natłuść olejem i ustaw na blasze do pieczenia. Mieszanekę 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:

Foremki z ciastem wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C
Czas pieczenia: ok. 17 - 20 min.

Upieczone babeczki wystudź i wyjmij z foremek obracając je spodem do góry. Przytnij wierzch babeczki, aby był równy, a babeczka się nie przechylała.

3 Krem maślany:

Masło utrzyj z cukrem pudrem na puszysty krem. Niewielką ilością kremu maślanego posmaruj "spód" babeczek.



4 Dekorowanie:

Lukier plastyczny rozwałkuj podsypując lekko cukrem pudrem na grubość ok. 2 mm. Wytnij z niego małe kółka (o średnicy babeczeki) i umieść je na babeczkach. Na lukrze plastycznym za pomocą pisaka umieść serduszko z czekolady. Babeczkę udekoruj pisakiem cukrowym czerwonym.

