

Babeczki czerwono złote

Pyszne babeczki jogurtowe z kremem

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:

- 300 ml mleka (schłodzonego)
- 1 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera
- 1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

- 1 opak. Blasku pereł Dr. Oetkera
- 2 - 3 gałązki mięty
- 1 opak. Perełek cukrowych Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanke 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 i miksuj ok. 3 minuty. Następnie dodaj czerwony barwnik i miksuj do uzyskania jednolitego koloru. Gotowy krem odstaw do schłodzenia na 10 minut. Krem przełóż do rękawa cukierniczego i nakładaj na babeczki. Aby uzyskać różne kształty do nakładania kremu można użyć różnych końcówek dekoracyjnych.

4 Dekorowanie:

Babeczki udekoruj posypkami.

