

Babeczki Kopce Kreta W ogródku

Babeczki w wiosennym wydaniu udekorowane lukrem, perełkami i kwiatkami z opłatka

12 sztuk



łatwy

40 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Babeczek Kopce Kreta Dr. Oetkera
1 szt. jajek
80 ml oleju
250 ml śmietanki 30% tł.
1 szt. bananów lub inne ulubione owoce

Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego niebieskiego Dr. Oetkera
1 opak. kwiatków z opłatka
1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustawić foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsypać do miski, dodać jajko, olej i 4 łyżki śmietanki (resztę śmietanki wstawić do lodówki lub na 30 minut do zamrażalnika). Całość miksować najpierw na niskich, a następnie na najwyższych obrotach przez ok. 3 minuty, do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłożyć w foremkach (po ok. 0,5 łyżki).

2 Pieczenie:

Foremki z ciastem wstawić do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: o 15 - 18 min.

Po upieczeniu babeczki muszą ostygnąć.

3 Wydrążenie babeczek:

Za pomocą łyżeczki wydrążyć babeczki pośrodku do wysokości ok. 1,5 cm, pozostawiając na brzegach ok. 0,5 cm nienaruszonego ciasta. Okruchy przełożyć do miski i równomiernie rozkruszyć. Banana obrać, pokroić w drobną kostkę i wypełnić nim wydrążone babeczki.

4 Masa:

Schłodzoną śmietankę wlać do miski i miksując wsypać mieszankę do masy (znajduje się wewnątrz opakowania babeczek). Całość ubijać przez ok. 2 minuty, a następnie wsypać płatki czekoladowe i delikatnie wymieszać łyżką. Masę wyłożyć na babeczki, formując za pomocą noża kopułki, a następnie posypać pokruszonym ciastem. Wstawić na 30 min. do lodówki.

5 Dekorowanie:

Kiedy babeczki będą już schłodzone, lukier rozgrzać w gorącej wodzie (torebkę zanurzyć na 3 - 5 minut). Chwytać przez ściereczkę, wyjąć torebkę z naczynia i kilkakrotnie ugnieść, by wyrównać strukturę lukru. Odciać róg opakowania i połączyć lukrem część babeczek, a następnie posypać je perełkami jeszcze przed zastygnięciem lukru. Następnie, przy pomocy pozostałego lukru, do suchego makaronu spaghetti lub do słonego paluszka przykleić kwiatki i listki z opłatka. Tak przygotowane kwiatki „wbić” w babeczki.

recipe.tip.from.the..

- Pokrojonego banana można skropić sokiem z cytryny, aby później nie zmienił koloru.
- Zamiast banana można użyć innych, ulubionych owoców, np. malin lub truskawek.