

Babeczki - Marchewka na grządce

Babeczki jogurtowe z wyjątkowymi marchewkami z ciasta kruchego

12 porcji



trudny

60 Min.



Składniki:

Babeczki:

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

Marchewki z ciasta:

70 g masła
140 g mąki
1 szczypta soli
2 łyżki wody (zimnej)

Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego żółtego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera
1 opak. Nocnego Nieba Dr. Oetkera
1 opak. Posypki smak czekoladowy Dr. Oetkera

Krem:

300 ml mleka (schłodzonego)
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak czekoladowy Dr. Oetkera
100 g masła (miękkiego)

1 Sposób przygotowania:

Foremki ustaw na blaszce do pieczenia. Mieszanke do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i jogurt. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj na jednolitą masę. Ciasto równomiernie rozłóż do foremek.

2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

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

Upieczone babeczki odstaw do ostygnięcia.

3 Marchewki:

Z masła, mąki, soli i wody zagnieć ciasto. Zawień w folię i wstaw na co najmniej 40 minut do lodówki. Gdy ciasto odpocznie rozwałkuj je na stolnicy oprószonej mąką na grubość ok. 0,5 cm. Z ciasta wycinaj małe trójkąciki. Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Na papierze ułóż ciastka.

4 Pieczenie:

Blachę z marchewkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 10 - 15 min.

5 Dekorowanie marchewek:

Lukier rozpuść w kąpielii wodnej, odetnij róg opakowania i wycisnij do miseczki. Dodaj barwniki tak, aby uzyskać pomarańczowy kolor.

Lukier nałóż na ciasteczka. Na niezastygnięty jeszcze lukier nałóż na części ciastek zieloną posypkę. Nożykiem wykonaj delikatne wgłębienia na części marchewki bez posypki.

6 Krem:

Zimne mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość opakowania kremu, miksuj przez 2 minuty. W oddzielnej misce utrzyj miękkie masło. Dodaj je do kremu, wszystko razem miksuj jeszcze 2 minuty, aż powstanie gładki krem. Gotowy krem przełóż do rękawa cukierniczego i nakładaj na babeczki. Aby uzyskać różne kształty do nakładania kremu można użyć różnych końcówek.

Na babeczki z kremem połóż ciastko w kształcie marchewki i udekoruj ciemną posypką.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Udekorowane marchewki z ciasta i babeczki można przygotować trochę wcześniej. Ale babeczki najlepiej udekorować tuż przed podaniem.