


Babeczki Słodkie języki

Śmietankowe pyszeczki i migdałowe kolce...

12 porcji

   średni

 40 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Babeczek Kopce Kreta Dr. Oetkera

1 szt. jajka

80 ml oleju

250 ml śmietanki 30% tł.

1 szt. bananów (duży)

Do dekoracji:

1 opak. Posypki cukrowej Dr. Oetkera

1 opak. Blasku pereł Dr. Oetkera

50 g migdałów (słupków)

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanekę do ciasta wsyp do miski, dodaj jajko, olej i 4 łyżki śmietanki (resztę śmietanki wstaw do lodówki lub na 30 minut do zamrażalnika). Całość wymieszaj mikserem najpierw na niskich, a następnie na najwyższych obrotach przez ok. 3 minuty, do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach (po ok. 1/2 łyżki).

2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 15 - 18 min.

Po upieczeniu babeczki muszą ostygnąć. Masę możesz ubijać dopiero po ich ostudzeniu i wydrążeniu.



- 3 Za pomocą łyżeczki wydrąż babeczki na środku do wys. ok. 1,5 cm, pozostawiając na brzegach ok. 0,5 cm nienaruszonego ciasta. Okruszy przelóż do miski i równomiernie rozkrusz. Banana lub inne owoce obierz, pokrój w drobną kostkę i wypełnij nim wydrążone babeczki. Skropienie sokiem z cytryny pomoże zachować świeży kolor banana.

4 **Masa śmietanowa:**

Schłodzoną śmietankę wlej do miski i miksując wsyp mieszankę do masy. Całość ubijaj przez ok. 2 minuty, a następnie wsyp płatki czekoladowe i delikatnie wymieszaj łyżką. Masę wyłóż na babeczki robiąc z jednej strony spiczasty pyszczek. Obsyp okruszkami masę pozostawiając biały pyszczek.

5 **Dekorowanie:**

Z perełek złotych wykonaj noski, a z perełek kolorowych oczy języków. Słupki migdałów powbijaj gęsto w część babeczek obsypaną okruszkami.

