

# Babeczki w doniczce

Jogurtowe babeczki z dekoracją z lukru plastycznego, idealne do popołudniowej kawy

ok. 24 sztuk



łatwy

60 Min.



## Składniki:

### Babeczki:

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

### Krem:

100 g masła (miękkiego)  
300 ml mleka (schłodzonego)  
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera  
5 kropli Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera  
10 kropli Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

200 g Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera  
5 - 10 kropli Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera

## Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 170°C. Foremkę do mini-babeczek wyłóż małymi papilotkami. Mieszanekę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i jogurt. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub różgą do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

### 1 Pieczenie:

Wstaw do nagrzanego piekarnika. Po upieczeniu wystudź.

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

**Czas pieczenia: ok. 15 - 20 min.**

### 2 Krem:

Miękkie masło zmiksuj na puszystą masę. Zimne mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość opakowania kremu waniliowego i miksuj najpierw przez chwilę na niskich, a potem na najwyższych obrotach miksera przez ok. 2 min. Do ubitego kremu dodaj utarte wcześniej masło i zmiksuj do połączenia. Podziel krem na dwie części, do jednej dodaj barwnik czerwony, a do drugiej dodaj barwnik żółty i dokładnie wymieszaj do uzyskania jednolitego koloru. Gotowy krem przełóż do woreczków z ozdobnymi końcówkami i wyciskaj na wystudzonych babeczkach.

### 3 Dekorowanie:

Lukier plastyczny zagnieć z barwnikiem zielonym do równomiernego rozprowadzenia koloru. Zabarwioną masę rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość ok. 3-4 mm. Zdejmij jeden arkusz, wycinaj długie wąskie trójkąty na listki i udekoruj nimi babeczki.

Gotowe babeczki możesz ustawić na paterze lub podać je jak kwiatki w doniczce. Foremką do ciastek wytnij kilkanaście kwiatków. Udekoruj nimi podłużne naczynie i wsyp do niego ok. 1 kg cukru. Kilkanaście babeczek nadziej na patyczki i ustaw w naczyniu jak w doniczce. Pozostałymi babeczkami udekoruj paterę.

#### Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast masy marcepanowej do przygotowania dekoracji możesz użyć Lukru plastycznego Dr. Oetkera. Wystarczy zagnieść go krótko w dłoniach, a następnie rozwałkować na blacie lekko oprószonym cukrem pudrem i wycinać kształty.