

Babeczki z brzoskwiniami

Krucze babeczki z kremem, owocami i galaretką

ok. 25 porcji    łatwy  40 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Ciasta Kruchego Dr. Oetkera
100 g masła
1 szt. jajka

Krem:

300 ml mleka
1 opak. Kremu do tortów i ciast
smak waniliowy Dr. Oetkera
100 g masła

Do dekoracji:

1 puszka brzoskwiń w syropie
1 opak. Galaretki o smaku
brzoskwińowym Dr. Oetkera
250 ml wody
100 g porzeczek czerwonych
25 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Zawartość opakowania wsyp do miski, dodaj tłuszcz i jajko. Całość zagnieć do uzyskania gładkiego ciasta. Foremki do babeczek wysmaruj tłuszczem i wyklej cienką warstwą ciasta.

2 Pieczenie:

Piecz według zaleceń.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 15 min.

Babeczki wystudź i wyjmij z foremek.

3 Krem:

Do wysokiego naczynia wlej 300 ml zimnego mleka. Krem wsyp do mleka i miksuj przez chwilę na najniższych obrotach, a następnie przez 2 min na najwyższych obrotach. W oddzielnym naczyniu utrzęć miękkie masło, a następnie dodaj je do przygotowanego kremu. Całość miksować przez ok. 2 min do uzyskania gładkiej konsystencji.



4 Dekorowanie:

Krem nałóż do worka cukierniczego z metalową końcówką. Na każde ciastko wyciśnij trochę kremu, a na nim ułóż plasterki brzoskwini i porzeczeki. Galaretkę rozpuść w 250 ml wody, gdy wystygnie naczynie z galaretką wstaw do lodówki. Tężejącą galaretką posmaruj owoce. Babeczki wstaw na 1 h do lodówki. Przed podaniem udekoruj listkami mięty.

