


Babeczki z kremem waniliowym

Pyszne babeczki z dodatkiem borówek. Udekorowane wyjątkowym kremem z dodatkiem aromatycznej pasty waniliowej. Nikt się im nie oprze!

12 porcji

 średni 40 Min.

Składniki:

Babeczki:

300 g mąki
1 opak. Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
140 g cukru
2 szt. jajek
100 ml oleju
100 ml mleka
0,5 łyżeczki Ekstraktu naturalnego Cytryna z Sycylii Dr. Oetkera
150 g borówek amerykańskich

Krem waniliowy:

500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
125 g serka mascarpone (schłodzonego)
2 - 3 łyżki cukru pudru
2 łyżeczki Pasty waniliowej z wanilii Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii Dr. Oetkera

Do dekoracji:

50 g borówek amerykańskich

1 Sposób przygotowania:

[Foremkę na muffinki](#) wyłóż papilotkami. Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól. Cukier utrzyj z jajkami na jasną, gęstą masę. Ciągłe miksując stopniowo dolewaj olej i mleko oraz ekstrakt. Następnie krótko wymieszaj suche składniki z mokrymi. Gotowe ciasto rozłóż równomiernie do papilotek, a następnie powciskaj w nie borówki.

2 Pieczenie:

Formę z babeczkami wstaw do piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

3 Krem waniliowy:

Dobrze schłodzoną śmietankę umieść w misie razem z mascarpone, cukrem pudrem i pastą waniliową, a następnie ubij na sztywno przez chwilę na wolnych, a następnie na najwyższych obrotach miksera.



4 Dekorowanie:

Gotowy krem przełóż do woreczka z ozdobną końcówką i udekoruj nim babeczki. Na koniec babeczki udekoruj borówkami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Pasty waniliowej Intense możesz użyć zamiennie [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

