

Babeczkowy wieniec

Pyszne babeczki czekoladowe udekorowane perełkami błyszczącymi

24 porcje



średni

20 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Mini Babeczek czekoladowych z kropelkami czekolady
1 szt. jajka
50 ml wody
100 ml oleju

Krem:

300 ml mleka (schłodzonego)
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak śmietankowy Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanekę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajko, wodę i olej. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub różgą do uzyskania gładkiej konsystencji.

2 Dodawanie kropelek czekolady:

Odsyp 1 - 2 łyżki kropelek czekolady. Pozostałe kropelki dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach (po ok. 1 pełnej łyżeczce). Następnie babeczki posyp odsypanymi wcześniej kropelkami czekolady.

3 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy powinien być nagrany.

Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 15 - 17 min.

Babeczki można zacząć dekorować gdy całkowicie ostygną.



4 Krem:

Mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość kremu śmietankowego i miksuj ok. 3 minuty. Następnie dodaj kilka kropel barwnika zielonego. Całość wymieszaj do uzyskania jednolitego koloru. Gotowy krem odstaw do schłodzenia na 10 minut. Następnie krem przełóż do rękawa cukierniczego i nakładaj na babeczki. Aby uzyskać różne kształty do nakładania kremu można użyć różnych końcówek dekoracyjnych.

5 Dekorowanie:

Babeczki udekoruj posypką.

