

Gąsienica babeczkowa

Kolorowe ciasto z Babeczek i Barwników Dr. Oetkera

ok. 24 porcji



łatwy

40 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 2 opak. Babeczek jogurtowych Dr. Oetkera
- 4 szt. jajek
- 200 ml oleju
- 150 g jogurtu naturalnego 2% tł.
- 1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera
- 1 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera
- 1 opak. Barwnika spożywczego niebieskiego Dr. Oetkera
- 1 opak. Barwnika spożywczego zielonego Dr. Oetkera

Krem:

- 200 ml mleka
- 1 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera
- 50 g masła

Do dekoracji:

- 1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera
- 1 opak. Perełek Musssujących Dr. Oetkera
- 1 opak. dekoracji z czekolady

1 Sposób przygotowania:

Formę o wym. 25 x 36 cm, wyłóż papierem do pieczenia. Wnętrze blachy podzielić na dwie równe części układając przez środek formy dosyć gruby pasek z folii aluminiowej – kilkakrotnie złożonej. Mieszanki do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i jogurt. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub rózgą do uzyskania gładkiej konsystencji. Ciasto podziel na 4 części. Do pierwszej części dodaj 1/2 łyżeczki barwnika czerwonego, do drugiej 1/2 łyżeczki barwnika żółtego, do trzeciej 1/2 łyżeczki barwnika niebieskiego, do czwartej 1/2 łyżeczki barwnika zielonego. Dwie pierwsze części ciasta wlej do przygotowanej wcześniej foremki – każdy kolor oddzielnie do przygotowanej wcześniej przegródki, powierzchnię ciasta wyrównaj łyżką.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 - 30 min.

Po upieczeniu wyjmij ciasto z foremki i ponownie przygotuj ją jak poprzednio do pieczenia drugiej partii ciasta, dalej postępuj jak wyżej i upiecz dwa pozostałe blaty.



Po wystudzeniu zetnij ostrym nożem wierzch ciasta by odsłonić kolor. Z każdego z placków wycinaj koła o śr. ok. 4 cm, by powstały elementy brzuszka gąsienicy. Możesz także wycinać koła różnej wielkości by potem poukładać je w stożki.

3 Krem:

Zimne mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość opakowania kremu, miksuj przez 2 minuty. W oddzielnej misce utrzyj miękkie masło. Dodaj je do kremu, wszystko razem miksuj jeszcze 2 minuty, aż powstanie gładki krem. Krążki ciasta przełóż kremem i przyklej jeden do drugiego w taki sposób, by powstała gąsienica.

4 Dekorowanie:

Z dekoracji z czekolady wytnij „łapki” i „czułki” gąsienicy. Większy krążek posmaruj płasko kremem. Pisakiem cukrowym czerwonym namaluj „bużkę”, a z perełek wykonaj oczy. Krążki można także poukładać jeden na drugim jak klocki.

