

# Mini babeczki malinowe lody

Mini babeczki waniliowe z masą malinową i peretkami

24 porcje



średni

20 Min.



## Składniki:

### Babeczki:

1 opak. Mini Babeczek smak waniliowy z kropelkami czekolady  
1 szt. jajek  
50 ml wody  
125 ml oleju

### Masa:

500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)  
1 opak. Masy śmietanowej malinowej z kawałkami owoców Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

24 szt. wafli do lodów  
24 szt. malin  
24 szt. rurek waflowych  
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**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.**

**Czas pieczenia: ok. 15 - 17 min.**

Babeczki można zacząć dekorować gdy całkowicie ostygną.



**4 Masa:**

Do wysokiego naczynia wlej mocno schłodzoną śmietankę i ubijaj mikserem. Pod koniec ubijania wsyp do śmietany zawartość opakowania masy śmietanowej i delikatnie wymieszaj mikserem na najniższych obrotach. Masę przełóż do rękawa cukierniczego lub woreczka z odciętym rogim i wyciskaj rozetki na środek babeczek.

**5 Dekorowanie:**

Lody udekoruj rurkami, malinami oraz perełkami.

