

Mini ogródek z kwiatkami

Mini babeczki waniliowe z kremem waniliowym

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

Krem:

300 ml mleka (schłodzonego)
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera

Do dekoracji:

1 opak. kwiatków z opłatka
1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajko, wodę i olej. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub rózgą 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 gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzwany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzwany.

Czas pieczenia: o 15 - 17 min.



Babeczki można zacząć dekorować gdy całkowicie ostygną.

4 Krem:

Mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość kremu waniliowego i miksuj ok. 3 minuty. 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 kwiatkami i perełkami błyszczącymi.

