

Mrożna kraina

Babeczki z kremem waniliowym udekorowane kolorowymi perełkami

12 porcji



średnie

up to 20 Min.



Składniki:

Składniki:

1 opak. Babeczek jogurtowych Dr. Oetkera
2 szt. jajek
75 g jogurtu naturalnego 2% tł.
100 ml oleju

Krem:

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

Do dekoracji:

1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera
1 opak. Gwiazdek z czekolady deserowej i białej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i jogurt. Całość wymieszaj różgą lub łyżką do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 180 °C

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

Czas pieczenia: o 17 - 20 min.

Upieczone babeczki ostudź.



3 Krem:

Mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość kremu waniliowego i miksuj ok. 3 minuty. Następnie dodaj barwnik zielony i wymieszaj. 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.

4 Dekorowanie:

Schłodzone babeczki udekoruj przed podaniem perełkami oraz gwiazdami z czekolady.

