

Prymulki w zielonej trawce

Mini babeczki czekoladowe z kremem waniliowym Dr. Oetkera

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 (schłodzonej)
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak
waniliowy Dr. Oetkera
0,5 opak. Barwnika spożywczego
zielonego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

1 opak. kwiatków z opłatka

1 Sposób przygotowania Mini Babeczek:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanke 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

Czas pieczenia: ok. 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. Do kremu dodaj barwnik, wymieszaj by uzyskać pożądany kolor. Krem przełóż do szprycy z dziurkowanym otworem. Na każdej babeczce wyciskaj "trawę" z kremu.

5 Dekorowanie:

Babeczki udekoruj prymulkami przed podaniem.

