


Skarb krecika

Co krecik zakopał? Ja już wiem :)

12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Babeczek Kopce Kreta Dr. Oetkera
1 szt. jajka
80 ml oleju
250 ml śmietanki 30% tł.
1 szt. bananów

Łopatki:

100 g mąki
65 g masła
30 g cukru
1 szt. żółtka

Do dekoracji:

1 opak. Lukru gotowego niebieskiego Dr. Oetkera
12 listków melisy

1 Sposób przygotowania łopatek:

Z mąki, masła, cukru i żółtka zagnieść ciasto, zawinąć w folię spożywczą i włożyć na 30 min do lodówki. Z papieru przygotować szablon łopatki (dł. ok. 7 cm). Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, przyłożyć szablon i małym nożem kuchennym wycinać łopatki.

2 Pieczenie:

Przygotowane łopatki wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 10 - 15 min.

Po upieczeniu łopatek wyjąć je z piekarnika. Lukier niebieski rozpuścić w kąpieli wodnej. Następnie odciąć róg opakowania i ostrożnie wyciskać na łopatki.

3 Babeczki:

Na blasze do pieczenia ustawić foremki. Mieszanę do ciasta wsypać do miski, dodać jajko, olej i 4 łyżki śmietanki (resztę śmietanki wstawić do lodówki lub na 30 min do zamrażalnika). Całość wymieszać mikserem najpierw na niskich, a następnie na najwyższych obrotach przez ok. 3 min, do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłożyć w foremkach (po ok. ½ łyżki).

4 Pieczenie:

Foremki wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 15 - 18 min.

Po upieczeniu babeczki muszą ostygnąć. Masę można ubijać dopiero po ich ostudzeniu i wyrażeniu.

- 5 Za pomocą łyżeczki wydrążyć babeczki pośrodku do wys. ok. 1,5 cm, pozostawiając na brzegach ok. 0,5 cm nienaruszonego ciasta. Okruchy przełożyć do miski i równomiernie rozkruszyć. Banana lub inne owoce obrać, pokroić w drobną kostkę i wypełnić nimi wydrążone babeczki. Skropienie sokiem z cytryny pomoże zachować świeży kolor banana.

6 Masa:

Schludzoną śmietankę wlać do miski i miksując wsypać mieszanę do masy. Całość ubijać przez ok. 2 min, a następnie wsypać płatki czekoladowe i delikatnie wymieszać łyżką. Masę wyłożyć na babeczki, formując za pomocą noża kopułki, a następnie posypać pokruszonym ciastem.

7 Dekorowanie:

W każdą babeczkę wetknąć jedną lub dwie łopatki. Udekorować listkami melisy. Babeczki wstawić na 30 min do lodówki.