




przepisy.pl

Delikatne babeczki biszkoptowe z truskawkowym nadzieniem



 60 minut  Średnie

Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- cukier puder - 120 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- mąka pszenna - 120 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana 36 % - 2 opakowania
- cukier puder - 3 łyżki
- truskawki - 1 kilogram

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Oddzielamy białka od żółtek. Żółtka ucieramy powoli dodając cukier puder (robimy to dopóki nie będzie konsystencji kremu). Ubijamy pianę z białek. Delikatnie łączymy utarte z cukrem żółtka i pianę z białek.
2. Mieszymy w misce mąkę i proszek do pieczenia. Powoli dodajemy je do masy z jajek (cały czas miksując). Przygotować foremki papierowe do muffinów (ewentualnie jakieś metalowe i wtedy posmarować Kasią).
3. Ja przygotowałem ostatnio 18 foremek, napełniłem je do 3/4, a resztę ciasta wylałem do tortownicy i zrobiłem cienki biszkopt.
4. Pieczemy ciasto ok. 10-15 minut w temperaturze 200°C, na środkowej wysokości piekarnika. Patrzymy, czy babeczki się zarumieniły (można sprawdzić wykałaczką, ale wtedy ciastka opadną).
5. Kiedy babeczki się upieką i ostygną, przygotowujemy mus truskawkowy. Ok. 1-2 szklanek truskawek wsypujemy do blendera i miksujemy (lub do plastikowej miski i miksujemy końcówką miksera do sosów).
6. Ubijamy śmietanę na sztywno, a następnie dodajemy cukier puder.
7. Robimy lekkie (ale dość głębokie) wgłębienie w babeczkach i wlewamy tam mus. (Jeżeli trochę zostało można połączyć na koniec.) Mus przykrywamy bitą śmietaną i dekorujemy truskawką przekrojoną na cztery.
8. Lepsze będą, kiedy na koniec wstawimy je na 30 minut do lodówki. SMACZNEGO!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl