





przepisy.pl

Krucze babeczki z pianką truskawkową



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- mąka - 25 dekagramów
- cukier - 3 łyżki
- żółtko jajka - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- gorzka czekolada - 1 opakowanie

pianka

- śmietana 30% lub 36% - 2 opakowania
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- cukier puder - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników wyrobić gęste ciasto, a następnie włożyć je na ok. 45 minut do lodówki, wcześniej obwijając je folią spożywczą.
2. Po wyciągnięciu z lodówki ciasto rozwałkować, bądź samodzielnie po kawałeczku wykleić foremki na babeczki (foremki można przed wyklejeniem ciastem posmarować Kasią).
3. Na koniec ewentualnie ponakłuwać ciasto widelcem. Tak przygotowane foremki wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na ok. 10 minut. (15-20 sztuk)
4. Kiedy babeczki się upieką i ostygną należy rozpuścić w małym garnku nad kąpielą wodną tabliczkę gorzkiej czekolady, następnie rozpuszczoną czekoladę rozprowadzić po wnętrzu każdej z babeczek, dokładnie pokrywając całą jej powierzchnię.
5. W międzyczasie, nim czekolada zastygnie, rozpuścić galaretkę (w trochę mniejszej ilości wody niż na opakowaniu).
6. Ubić śmietanę z dodatkiem cukru. Dodać galaretkę (kiedy będzie miała konsystencję gęstego żelu) i dalej ubijać przez ok. 30 sekund.
7. Jeżeli masa nie jest dostatecznie gęsta, to wstawić jak na krótką chwilę do lodówki, jeżeli jednak ma prawidłową gęstą konsystencję to łyżką uzupełnić babeczki.
8. Na koniec można przyozdobić je pokrojonymi bardzo drobno truskawkami.
9. Wstawić do lodówki na ok. 30 minut, by pianka dobrze stężała.

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