

Krucze babeczki z masą serowo borówkową



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Krucze ciasto

mąka pszenna	1,5 szkl
mąka krupczatka	1 szkl
masło	200 g
żółtko jajek	2 szt
cukier puder	0,5 szkl
cukier waniliowy	1 łyżka

Masa serowo-borówkowa

borówka amerykańska	400 g
zmielony twaróg	350 g
jogurt naturalny	150 g
cukier puder	3/4 szkl
sok z cytryny	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 szt

Bitą śmietana

śmietana kremówka	200 ml
cukier puder	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąki przesiać na stolnicę zrobić kopczyk dodać żółtka, zimne masło i posiekać nożem. Dodać cukier puder, cukier waniliowy i zagnieść ciasto. Uformować kulkę owinąć folią spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki. Ciastem wylepić foremki i piec około 15 minut w 180 stopniach.
- KROK 2 Letnie babeczki wyjąć z foremek i ostudzić na metalowej kratce.
- KROK 3 Masa serowo borówkowa: Borówki z sokiem cytryny i cukrem pudrem zmiksować na mus. Serek z jogurtem naturalnym rozmieszać trzepaczką na gładką masę. Dodać sos borówkowy i wymieszać. Żelatynę przygotować wg przepisu na opakowaniu wlać do masy serowo borówkowej i wymieszać. Masę włożyć do lodówki.
- KROK 4 Jak masa zacznie tężeć nappełnić kruche babeczki i pozostawić do stężenia masy.
- KROK 5 Zimną kremówkę ubić na sztywno dodać cukier puder i zmiksować. Za pomocą rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdki na każdej babeczce zrobić kleks z bitej śmietany.