# Babeczki czekoladowe z gruszkami

**SMACZNAPYZA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **szkl. mąki pszennej + szczypta soli** | 2 |
| **łyżki cukru pudru do ciasta** | 4 |
| **g masła** | 200 |
| **łyżki kakao naturalnego w proszku do ciasta + 1 czubata łyżka do budyniu** | 3 |
| **łyżki cukru kryształu do gruszek** | 4 |
| **łyżki soku z cytryny** | 2 |
| **łyżki galaretki z proszku cytrynowej** | 4 |
| **szkl. mleka** | 1,5 |
| **op. budyniu czekoladowego bez cukru** | 1 |
| **łyżki cukru trzcinowego Muscovado do budyniu** | 2 |
| **op. śmietan-fixu** | 1 |
| **szkl. śmietany kremówki 30-36%** | 1 |
| **posypka czekoladowa** | do ozdoby: |
| **gruszki** | kilka szt. odmiana: "konferencja" |
| **aromat rumowy** | kilka kropli |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: zamrożone masło ścieram na tarce jarzynowej, dodaję resztę składników i szybko zagniatam. Wkładam do woreczka i chowam do zamrażalnika na co najmniej 1 godzinę. Po tym czasie rozwałkowuję na grubość 2-3 mm i wylepiam małe foremki do babeczek. Wstawiam do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piekę ok. 10-15 min. Trzeba uważać aby się nie przypaliły. Po upieczeniu odstawiam do ostygnięcia. Zimne wyjmuję z foremek. WYPEŁNIENIE: Gruszki myję, obieram cienko ze skórki, usuwam gniazda nasienne i miąższ kroję w kosteczkę. Skrapiam sokiem z cytryny. Do rondelka wlewam 5-6 łyżek wody i dodaję cukier, gdy się rozpuści dodaję gruszki i gotuję miesząc 2-3 min., zdejmuję z ognia i wsypuję galaretkę - mieszam do całkowitego rozpuszczenia zawartej w niej żelatyny. Odstawiam do ostygnięcia. Gdy zacznie tężeć nakładam po trochu na dno każdej babeczki i odstawiam do całkowitego zastygnięcia. KREM: Zagotowuję 1 szkl. mleka z cukrem, w pozostałym mleku rozprowadzam proszek budyniowy i kakao - dokładnie, żeby nie było grudek! Wlewam to do gotującego mleka i dokładnie mieszając gotuję 2-3 min. Przelewam budyń do miski i odstawiam do wystudzenia przykrywając miskę szczelnie folią spożywczą aby nie utworzył się kożuch. Bardzo zimną śmietanę ubijam przez 2 min. mikserem na najniższych obrotach, dosypuję śmietan-fix zmieszany z cukrem i dalej ubijam, zwiększając obroty, do pożądanej, sztywnej konsystencji. Zimny budyń rozrabiam mikserem na gładką masę i dodaję ubitą śmietanę, dokładnie mieszam. Przy pomocy rękawa cukierniczego z końcówką o karbowanym otworze wyciskam porcje kremu na babeczki z gruszkami. Posypuję wierzch posypką czekoladową. Odstawiam do lodówki. Podana ilość składników wystarczy na ok. 24 małe babeczki. Ciasto można przygotować wcześniej i przechowywać poporcjowane w zamrażalniku. Same kruche babeczki też można upiec np. kilka dni wcześniej i przechowywać w szczelnie zamykanym pojemniku.