

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 mieszając 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.