

Malinowe babeczki



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

masło	175 gramów
mąka	175 gramów
cukier	125 gramów
jajko	3 sztuki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
aromat waniliowy	1,5 łyżeczki
maliny świeże	100 gramów
maliny świeże	250 gramów
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżeczki
woda	3 łyżki
cukier	5,5 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
woda	1 łyżka
mascarpone	250 gramów
maliny świeże	do dekoracji
listki mięty	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki na babeczki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Masło ucieramy na puszystą masę z dodatkiem cukru. Następnie dodajemy po jednym jajku dalej ucierając na puszystą masę i aromat.
- Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i za pomocą łyżki delikatnie mieszamy.
- KROK 2 Masę przekładamy do formy wyłożonej papilotkami (na 12 babeczek). Wkładamy ciasto do 1/3 wysokości, następnie wkładamy po 2-3 maliny i przykrywamy resztą ciasta.
- Pieczemy w 180 stopniach przez około 20 minut, tzn. do momentu gdy babeczki się zarumieniają. Po upieczeniu babeczki studzimy i ozdabiamy kremem.
- KROK 3 Maliny płuczemy i przekładamy do garnka. Zasypujemy je cukrem i wstawiamy na mały gaz. Podgrzewamy je do momentu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Wówczas dodajemy sok z cytryny, mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w łyżce wody i mieszamy. Całość zdejmujemy z ognia i przecieramy przez sito. Dodajemy żelatynę rozpuszczoną w 3 łyżkach wody i mieszamy. Odstawiamy do lodówki do stężenia.
- Po tym czasie stężałą masę miksujemy z mascarpone. Powstały krem przekładamy do szprycy.
- KROK 4 Na każdej babeczce umieszczamy kilka malin i listki mięty. Babeczki należy trzymać w lodówce.
- Życzę smacznego ;)