

Kruche babeczki z kremem z białej czekolady i owocami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

mąka tortowa	240 g
masło	165 g
sól	1/2 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
woda zimna	6-7 łyżek

Składniki na nadzienie

biała czekolada	300 g
masło	1 łyżeczka
śmietana kremowa 30%	150 ml
owoce sezonowe	400 g (jezyny, maliny)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:

Aby ciasto było idealnie kruche polecam na 10-15 minut schować do zamrażarki mąkę wymieszaną z cukrem i solą. Po tym czasie do mąki dodajemy masło pokrojone w kostkę i wyrabiamy ciasto. Na koniec wlewamy stopniowo bardzo zimną wodę i ponownie zagniatamy ciasto. Może się okazać, że nie będziemy potrzebowali całej wody. Jeśli ciasto będzie już elastyczne możemy przestać dodawać wodę. Ciasto przekładamy na posypany mąką blat i zagniatamy przez kilka minut. Następnie formujemy kulę i owijamy w folię spożywczą. Ciasto chowamy do lodówki na minimum 30 minut.

Schłodzone ciasto, dzielimy na mniejsze części, rozwałkowujemy i wykładamy nim foremki do tartaletek/babeczek. Lekko dociskamy palcami, a następnie usuwamy ciasto wystające poza foremki (foremek nie musimy smarować żadnym tłuszczem – w cieście jest wystarczająco dużo masła).

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 190 stopni. Do foremek z ciastem wysypujemy groch i podpiekamy ok. 15 minut. Po tym czasie zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze ok. 10-15 minut aż ciasto będzie złote. Podpieczone babeczki wyjmujemy z piekarnika. Po wystudzeniu wyjmujemy z foremek.

Przygotowanie kremu:

Czekoladę łamiemy na mniejsze kawałki, dodajemy masło i zalewamy śmietanką, rozpuszczamy w kąpieli wodnej aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. Lekko przestudzoną masą wypełniamy babeczki, dekorujemy owocami i na minimum 1 godzinę chowamy do lodówki. Przed podaniem możemy oprószyć cukrem pudrem.