

Babeczki czekoladowe z kremem marcepanowym i płatkami waflowymi



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna

masło

jajko

proszek do pieczenia

cukier

kakao naturalne

śmietana

aromat migdałowy

cukierki Marcepan

płatki waflowe

mleko

krem do tortów śmietankowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: 3 szkl. czubate mąki (szkl. poj. 250ml); 250 g masła albo margaryny; 1 jajko; 1 żółtko; 2 łyżeczki proszku do pieczenia; 1 szkl. cukru; 4 łyżki kakao naturalnego Wawel; 2 łyżki gęstej śmietany; aromat migdałowy

NADZIENIE: 1 opakowanie kremu w proszku do tortów śmietankowego; 1 szkl. mleka; 30 dkg cukierków Marcepan Wawel; płatki waflowe w czekoladzie gorzkiej Wawel

sposób przygotowania: Zimne masło posiekałam z mąką, proszkiem do pieczenia, cukrem i kakao. Dodałam kilka kropli aromatu, jajko, żółtko i śmietanę - zagniotłam ciasto. Jeśli byłoby zbyt miękkie trzeba podsypać niewielką ilością mąki. Gdyby była zbyt sucha - dodać śmietany. Ciasto zawinęłam w folię spożywczą i włożyłam do lodówki na 2 godziny. Po tym czasie wyjęłam, zagniotłam ponownie i oddzielając po kawałku wylepiłam średnie foremki babeczkowe na grubość ok. 5 mm. Piekałam w piekarniku nagrzanym do 200 st.ok. 10 min. - trzeba uważać bo ciasto jest ciemne i nie widać kiedy się rumieni. Ciepłe babeczki wyjęłam z foremek i odstawiłam do wystudzenia.

Zimne mleko wlałam do wysokiej miski, wsypałam krem w proszku (użyłam kremu f-my Cykoria S.A.) i miksowałam kilka minut na gęstą, puszystą masę. Schłodzone cukierki startałam na tarce o drobnych oczkach i dosypałam do kremu, wymieszałam. Przy pomocy rękawa cukierniczego napełniłam wystudzone babeczki. Udekorowałam płatkami waflowymi.