

Czekoladowe babeczki duszki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 10-12 babeczek

Czas gotowania: 6 minuty mieszania

Czas pieczenia: 20 minut pieczenia

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, wlać 220 g kefiru naturalnego, 110 g oleju oraz wbić 2 jajka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać mokre składniki. Czas 1 minuta, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę, wsypać wszystkie suche składniki: 250 g mąki pszennej, 100 g cukru, 10 g cukru waniliowego z prawdziwą wanilią, 5 g proszku do pieczenia i 10 g ciemnego kakao. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko wymieszać do połączenia składników. Czas 2 minuty, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę. Formę do babeczek wyłożyć papilotkami, do każdej wylewać porcję ciasta do 3/4 wysokości papilotki.
4. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec babeczki około 20 minut. Po upieczeniu babeczki dobrze schłodzić.

-
5. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 500 g śmietany kremówki 36%, dodać 250 g serka mascarpone i wsypać 30 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić śmietanę na krem. Czas 3 minuty, prędkość 4.
 6. Przygotowany krem przełożyć do rękawa cukierniczego. Z rękawa odciąć końcówkę. Wyciskać krem na babeczki tworząc kształt duszka. Wbić kropelki czekoladowe tworząc oczy i usta.
-

Wskazówki :

- Ubijaną na krem śmietanę kremówkę należy ciągle kontrolować, ponieważ czas ubijania zależy od producenta śmietany, a także od stopnia jej schłodzenia. W niektórych przypadkach należy odrobinę zwiększyć czas ubijania, w niektórych natomiast zmniejszyć.
- Forma z babeczkami wyciągana z piekarnika jest gorąca!!!