
BABECZKI CZEKOLADOWE

Dodano: 2009-03-06 16:12:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2306 razy.

Ciasto:

300 g mąki

1 łyżka kakao

200 g masła

75 g cukru pudru

1 cukier wanilinowy 16 g Dr. Oetkera

2 żółtka

Krem:

1 krem do tortów o smaku toffi Dr. Oetkera

300 ml schłodzonego mleka

Dekoracja:

100 g orzechów włoskich

grubo pokrojonych

Mąkę wymieszać z kakao, przesiać, posiekać z pokrojonym na kawałki masłem, dodać cukier, cukier wanilinowy i żółtka. Całość zagnieść na gładką masę, wstawić do lodówki do schłodzenia na około 30 minut. Foremki do babeczek cienko wysmarować masłem. Następnie rozwałkować ciasto na grubość 3-4 mm i wyłożyć nim foremki. Spód babeczek przed pieczeniem ponakłuwać widelcem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 15-20 min. Lekko ciepłe babeczki wyjąć z foremek.

Piekarnik elektryczny: temp. 200°C (powinien być podgrzany)

Piekarnik gazowy: temp. 200°C (nie powinien być podgrzany)

Do miski wlać schłodzone mleko, wsypać krem toffi, ubijać krótko mikserem na najniższych, a następnie 2-3 minuty na najwyższych obrotach, do uzyskania puszystej masy. Krem nakładać do babeczek za pomocą szprycy.

Wierzch posypać orzechami.

Rada kuchni Dr. Oetkera: do dekoracji babeczek można użyć orzechów karmelizowanych.

Orzechy karmelizowane:

2 łyżki cukru pudru rozpuścić w garnku, gdy lekko zbrązowieją odstawić z ognia. Wsypać 100 g orzechów, wymieszać łyżką, następnie wyłożyć na talerz.

Gdy orzechy wystygną, porozdzielać je na kawałki.

Nadesłał: <venus.venus1@wp.pl>