



Babeczki serowe z niespodzianką

Autor: Aneta Gwiner

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej wraz z masłem i kakao. Ubijamy jajka z cukrem. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i ubijamy. Dodajemy mleko. Miksujemy. Dolewamy rozpuszczoną czekoladę i mieszamy. Ser i gruszkę kroimy w kostkę. Dodajemy migdały gruszkę i ser i delikatnie mieszamy. Przekładamy ciasto do papilotek i pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180 st przez ok. 20 minut. Jak upieczone babeczki wystygną wycinamy środek w babeczce, wsadzamy kolorowe cukierki i przykrywamy ciastem który wyjeliśmy z babeczek. Ubijamy śmietankę z serem i sokiem z cytryny i nakładamy na babeczki. posypujemy posypką i dekorujemy świątecznymi motywami

Składniki:

1 gruszka

25 g migdałów pogniecionych

50 g sera

250g mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

120 g cukru

30 g kakao

100 g gorzkiej czekolady 71%

80 g masło łaciata

3 jajka

5-6 łyżek mleka

Dekoracja:

Śmietanka łaciata

Ser mascarpone

Sok z cytryny

Posypka

Cukierki czekoladowe