



Babeczki szpinakowo miętowe

Autor: Magdalena Kaczmarek

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krem

Śmietanę kremówkę wlewam do garnka, dodaję umyte gałązki mięty i gotuję na wolnym ogniu pięć minut. Śmietanę studzę i wkładam na noc do lodówki.

Na drugi dzień wyjmuję gałązki mięty ze śmietany, nie będą nam potrzebne już. Szpinak dokładnie płuczę i miksuję blenderem bardzo drobno. Powstałą papkę przecieram przez sitko, i przekładam do garnka. Podgrzewam chwilę, aż woda wyparuje, a zostanie sam gęsty osad szpinaku. Do śmietany dodaję serek twarogowy, cukier puder i miksuję.

Żelatynę namaczam w zimnej wodzie w kubeczku i rozpuszczam w mikrofali. Jak lekko przestygnie dodaję łyżkę masy serowej i potem kolejną łyżkę. Wlewam do kremu i łączę mikserem. Na końcu dodaję szpinakowe pure i mieszam mikserem.

Babeczki

Do miski wlewam mleko, dodaję jajka, kakao, sól, roztopione wystudzone masło, cukier i łączę mikserem.

Do masy płynnej przesiewam mąkę z proszkiem do pieczenia, dodaję startą czekoladę gorzką i mieszam wszystko mikserem.

Ciasto wykładam do papilotek $\frac{2}{3}$ wysokości, wychodzi ok. 12 sztuk. Do każdej babeczki dodaję malinę mrożoną. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 170°C góra dół i piekę 20-25 minut.

Jak babeczki przestygną dekoruję je kremem szpinakowo miętowym, posypuję startą czekoladą , dekoruję bratkami i listkami mięty.

Krem:

200 g serka twarogowego aksamitnego
100 g szpinaku baby
6 gałązek mięty
250 ml śmietany kremówki Łaciatej 36 %
1 łyżka cukru pudru
1 łyżeczka żelatyny
4 łyżki wody

Babeczki:

80 g roztopionego masła Łaciate
200 g mąki pszennej
$\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżka cukru waniliowego
2 łyżki kakao
Szczypta soli
6 kostek czekolady gorzkiej
2 jajka
150 ml mleka Łaciate
70 g cukru
Maliny mrożone