



Czekoladowe babeczki pod kołderką z bitej śmietany

Autor: margo35

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie babeczek

Margarynę utrzeć z cukrem i szczyptą soli. Nadal ucierając dodać stopniowo 4 żółtka. Dodać mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia i dokładnie utrzeć. Z białek ubić pianę na sztywno i delikatnie połączyć z ciastem. Ciasto przełożyć do foremek. Piec około 40 minut w 180°C.

Śmietankowa kołderka

Śmietankę łaciętą ubić mikserem do otrzymania odpowiedniej konsystencji, dodać cukier puder i stabilizator. Ubijać jeszcze około 2 minuty. Masę można podzielić na dwie części, jedną pozostawić białą, a do drugiej dodać barwnik, np. zielony. Masę nałożyć do szprycy i ukształtować "choinkę" na przestygniętych babeczkach! Przyozdobić wedle upodobania.

Wskazówki

Włożyć do lodówki!

Ciasto czekoladowe:

170 g margaryny

13 dag cukru

Szczypta soli

4 jajka

300 g mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

Kołderka z bitej śmietany

250 ml śmietanki łacięta 30%

50 g cukru pudru

Opakowanie stabilizatora do śmietanki

Barwnik spożywczy zielony

Dodatkowo:

Różne słodkie dekoracje