



Korzenne muszelki z mascarpone

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Miód podgrzać, lekko przestudzić. Na stolnicę przesiać mąkę i kakao, wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą, przyprawą do pierników i cukrem pudrem, posiekać z masłem. Następnie dodać miód, żółtko, śmietanę i sztywno ubitą pianę z białka. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i pozostawić na 15-20 minut.

Krok 2

Foremki do ciasteczek oprószyć mąką. Z ciasta formować małe kuleczki, wylepić foremki i ułożyć na blaszce. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 10-12 minut. Upieczone ciasteczka ostudzić i wyjąć z foremek.

Krok 3

Przygotowujemy krem. Zimną śmietankę ubić dodając pod koniec cukier puder i aromat. Następnie zmniejszyć obroty miksera i na najniższych połączyć z serkiem mascarpone. Gotowy krem przełożyć do rękawa cukierniczego i napęłnić ciasteczka zlepiając po 2 razem. Oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą, ozdobić.

Ciasto:

- 2 szkl. mąki pszennej
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki kakao
- 1 jajko
- ½ szkl. miodu
- 5 dag masła łąciate
- 2 łyżki przyprawy do pierników
- 2-3 łyżki gęstej śmietany łąciata 18%
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej

Krem:

- 250 ml śmietanki łąciata 36%
- 250 ml serka mascarpone Mlekpól
- 2 łyżki cukru pudru
- Aromat waniliowy

Dodatkowo:

- 10 dag czekolady deserowej
- Cukier puder
- Dekoracje świąteczne