



Smerfne babeczki z borówkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do rondelka lub niewielkiego garnka przełóż mleko, kakao, cukier, masło i połamaną na kostki czekoladę. Podgrzewaj na małym ogniu do rozpuszczenia składników, cały czas mieszając. Gdy składniki się rozpuszczą, zdejmij z ognia i odstaw do wystudzenia.

Krok 2

Oddziel białka od żółtek i ubij je na sztywno. Żółtka przełóż do przygotowanej wcześniej przestudzonej masy czekoladowej i dokładnie wymieszaj. Ciągłe mieszając dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną. Mieszaj, aż do połączenia składników. Na koniec delikatnie wymieszaj masę z ubitymi białkami (bez użycia miksera) oraz dodaj umyte i osuszone borówki.

Krok 3

Ciasto przełóż do papierowych foremek na babeczki. Dodaj go tyle, aby pozostawić ok. 1-1,5 cm wolnej przestrzeni od wewnętrznej krawędzi. Piecz 30-35 minut w piekarniku rozgrzanym do 175°C. Po wyłączeniu piekarnika otwórz lekko drzwiczki na 10 minut przed wyjęciem muffinek. Upieczone babeczki wyjmij z piekarnika i odstaw do całkowitego wystudzenia.

Krok 4

Przygotuj krem. Schłodzoną śmietankę przelej do miski, miksuj przez minutę na wysokich obrotach miksera. Następnie, cały czas miksując, dodawaj porcjami ser mascarpone, przesiany przez sitko cukier puder i barwnik spożywczy. Miksuj całość przez ok. 2 minuty. Barwnik dodawaj powoli i w małej ilości, aż do osiągnięcia określonej intensywności koloru.

Krok 5

Tak przygotowany krem przełóż do worka cukierniczego i udekoruj nim babeczki. Wstaw do lodówki na ok. 1 godzinę. Smacznego!

Ciasto:

3 małe jajka

1 szklanka mąki pszennej tortowej

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej

50 g cukru

50 g czekolady deserowej lub mlecznej

2 łyżki kakao

75 ml mleka Mazurski Smak 3,2%

3/4 kostki masła łąciate

100 g świeżych borówek

Krem:

500 ml śmietanki UHT 30% łąciata

350 g mascarpone Mlekpól

75 g cukru pudru

niebieski barwnik spożywczy

świeże borówki