



Babeczki waniliowe z mascarpone

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne i bardzo proste babeczki, które zasmakują każdemu!

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Babeczki:

Miękkie masło, jajka, cukier, cukier waniliowy, mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli zmiksuj. Dodaj mleko i zmiksuj ponownie na gładkie ciasto. Jeśli chcesz dodać do babeczek kawałki czekolady, dosyp je teraz i całość zamieszaj łyżką. Ustaw temperaturę piekarnika na 180°C. Ciasto przełóż do papierowych foremek (papiłotek/kokilek), nałóż je do ok. 3/4 wysokości foremek. Foremki z ciastem przełóż do formy na muffinki. Dzięki niej babeczki równomiernie urosną podczas pieczenia. Wstaw babeczki do gorącego piekarnika i piecz przez ok. 20 minut na złocistobrazowy kolor. Upieczone babeczki wyjmij z piekarnika i odstaw do całkowitego wystudzenia.

Krem:

Ser mascarpone zmiksuj z cukrem pudrem i esencją waniliową (lub ziarnami wanilii). Następnie stopniowo dodawaj dobrze schłodzoną kremówkę, cały czas miksując. Miksuj do momentu, aż krem zgęstnieje. Spróbuj i w razie potrzeby dosłódź cukrem pudrem. Przełóż krem do szprycy cukierniczej i udekoruj babeczki. Możesz również posmarować je grubo kremem lub nałożyć na każdą za pomocą łyżki porcję kremu. Gotowe babeczki trzymaj w lodówce do 3 dni. Smacznego!

Ciasto:

125 g mąki pszennej tortowej

100 g masła łąciate

75 g cukru

16g cukru z ziarnami wanilii

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

2 średnie jajka

6 kostek deserowej czekolady

3 łyżki mleka UHT łąciate 2%

1 szczypta soli

Krem:

300 g mascarpone Mlekpól

250 ml śmietanki UHT łąciata 30 lub 36%

4 - 5 łyżek cukru pudru

1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub ziarna z
1 laski wanilii