Babeczki kakaowe z kremem i mandarynkami

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

Ciasto -
mąka krupczatka - 1 + 1/2 szklanka
masło - 12 dag
żółtka - 3 szt.
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
kakao - 2 łyżka
cukier puder - 1/2 szklanka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
śmietana gęsta - 2-3 łyżka
Krem -
żółtka - 2 szt.
cukier - 3-4 łyżka
śmiatana kremowa - 2/3 szklanka
likier pomarańczowy - 3-4 łyżka
galaretka pomarańczowa - 1 szt.
mandarynki - 6-7 szt.

Dodatkowe info:

Babeczki ozdobić według własnego uznania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia posiekać z masłem. Dodać cukier puder, cukier waniliowy, kakao, żółtka, śmietanę i zagnieść ciasto. Włożyć do foliowego woreczka i odłożyć na pół godziny w chłodne miejsce. Rozwałkować, wylepić posmarowane tłuszczem foremki do babeczek, ułożyć na blaszce. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni. Piec około 12-15 minut. 1/2 galaretki rozpuścić w 200 ml wrzącej wody, odłożyć do stężenia. krem pomarańczowy Drugą połowę galaretki rozpuścić w 1/3 szkl wrzącej wody, przestudzić. Żółtka z cukrem i cukrem waniliowym utrzeć na puch. 1/3 śmietanki zagotować, powoli gorącą wlewać do żółtek ciągle ucierając, ostudzić. Pozostałą śmietankę ubić, dodając przestudzoną płynną galaretkę (rozpuszczoną w 1/3 szkl wody), połączyć z żółtkami. Dodać likier, wymieszać. Krem włożyć do szprycy i ozdobnie wyciskać na zimne babeczki. Na wierzchu ułożyć cząstki mandarynek i polać tężejącą galaretką. Włożyć

do lodówki do stężenia.