Słodka babeczka bez cukru z kremem -„kandydatka na Miss Babeczki 2015”

piecze się

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- dojrzałe średnie banany - 2 szt.
- mielone migdały - 1/2 szklanka
- mielone orzechy laskowe - 1/2 szklanka
- orzechy laskowe - 1 garść
- olej migdałowy - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- jaja - 3 szt.
- sól himalajska - 1 szczypta
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- proszek do pieczenia bez fosforanów/ kamień winny - 1 łyżeczka
- domowy dżem z owoców leśnych - 6 łyżeczka
- mleko - 200 ml
- agar- agar - 15 g
- ziarenka laski wanilii - 1/2 szt.
- śmietana kremówka - 300 ml
- woda - 3 łyżka
- stewia w proszku - 3 łyżka
- owoce - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: sposób przygotowania babeczek:

Nagrzać piekarnik do 160°C.

Przygotować 6 dużych papilotek wkładając je do formy.

Umieścić w malakserze banany, jaja, sól, cynamon, oraz olej i wszystko razem dokładnie zmiksować na gładką gęstą pianę.

Orzechy laskowe podprażyć na suchej patelni i odłożyć do całkowitego ostudzenia.

W dużej misce wymieszać mielone orzechy z proszkiem do pieczenia, odstawić.

Posiekać grupo ostudzone orzechy laskowe i wymieszać z mielonymi.

Do mieszanki orzechów przełożyć w 2 turach mix z malaksera i delikatnie wszystko razem połączyć.

Przełożyć ciasto do papilotek za pomocą Łyżki.

Wstawić blaszkę z babeczkami do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut, do lekkiego zbrązowienia, po tym czasie zrobić test patyczkiem.

Jeśli babeczki dalej są wilgotne należy je jeszcze potrzymać w piekarniku około 7 minut.

Upieczone babeczki wyjąć z piekarnika i odstawić do całkowitego ostudzenia.

KROK 2: Centrum każdej babeczki wydrążyć do połowy za pomocą takiego specjalnego do tego celu przeznaczonego narzędzia lub 2 łyżeczek.

Do każdego dołka włożyć po łyżeczce domowego dżemu.

Zakryć wydrążoną częścią i lekko ponownie docisnąć.

KROK 3: krem:

Agar- agar przełożyć do malutkiej miseczki i zalać 3 Łyżkami wody, odstawić na 5 minut.

Umieścić w rondelku mleko oraz ziarenka z laski wanilii jak i zawartość miseczki, wszystko razem dobrze wymieszać trzepaczką.

Doprowadzić do wrzenia i tak utrzymać cały czas mieszając około 3 minut, temperatura nie może być jednak za wysoka, gdyż mleko może wykipieć.

Przecedzić mieszaninę przez drobne sitko i odstawić do przestudzenia mieszając od czasu do czasu aby nie stężało.

Gdy mieszanina mleczno- agarowa osiągnie temperaturę pokojową, jednak pozostanie jeszcze dość płynna, należy zacząć ubijać kremówkę.

Gdy śmietana zacznie być ubita należy dodać stewię oraz mieszaninę z agarem cały czas ubijając, ale już tylko chwilkę, gdyż śmietana może się szybko zważyć (już prawie przeoczyłam ten moment).

KROK 4: Krem przełożyć do rękawa cukierniczego i na każdej babeczce zrobić czapę.

Ozdobić według uznania owocami i listkami mięty.

Podawać niezwłocznie.