




Babeczki z musem truskawkowym

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna tortowa - 1 szklanka
mąka krupczatka - 1 szklanka
cukier puder - 10 dag
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
żółtko - 1 szt.
jajko - 1 szt.
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
otarta skórka z pomarańczy - 0,5 łyżeczka
masło - 20 dag

Mus truskawkowy: -
truskawki - 0,5 kg
cukier - 1-2 łyżka
galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
Dodatkowo: -
śmietana kremowa 30% lub 36% - 0,5 szklanka
cukier puder - 1 łyżka
opcjonalnie śmietan fix - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać, posiekać z zimnym masłem. Dodać cukier puder, jajko, żółtko, cukier waniliowy, otartą skórkę z pomarańczy, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć w zimne miejsce na pół godziny.

KROK 2: Następnie ciasto rozwałkować, wylepić posmarowane tłuszczem i oprószone mąką foremki. Upiec na złoty kolor w nagrzanym do 180 stopni piekarniku.

KROK 3: Mus:
Umyte i oczyszczone z szypulek truskawki rozgotować w kilku łyżkach wody z cukrem. Wsypać galaretkę w proszku, zmiksować, odłożyć do stężenia.

KROK 4: Zimne babeczki napełnić tężejącym musem.

KROK 5: Śmietanę mocno schłodzić, ubić z cukrem pudrem, dodać śmietan fix, wymieszać. Nałożyć do rękawa cukierniczego, ozdobić.