Babeczki z pomarańczowo-różaną nutką

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 35 dag
- margaryna - 20 dag
- żółtka z gotowanych jajek - 5 szt.
- jajko surowe - 1 szt.
- cukier puder - 15 dag
- otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
- śmietana gęsta - 1 łyżka
- galaretka truskawkowa - 1 szt.
- marmolada wieloowocowa - 1 szklanka
- konfitura z płatków dzikiej róży - 2 łyżka
- Krem -
- margaryna - 20 dag
- cukier kryształ - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- czekolada deserowa - 10 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka z ugotowanych na twardo jajek zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu, odłożyć do stężenia. Mąkę przesiać, wymieszać z cukrem pudrem i dokładnie posiekać z margaryną. Dodać utarte żółtka, całe jajko, śmietanę, otartą skórkę z pomarańczy

KROK 2: Szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Następnie ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm i wylepić foremki babeczek. Ułożyć na blaszce, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 15 minut.

Upieczone babeczki wyjąć z piekarnika, ostudzić. Marmoladę wymieszać z konfiturą z płatków róży, napełnić do połowy wgłębienia w babeczkach, zapełnić tężejącą galaretką.

KROK 4: Czekoladę połamać na kawałki i rozpuścić w kąpieli wodnej. Do miski wlać całe jajka, dodać cukier, cukier waniliowy i ubijać nad garnkiem z gotującą się wodą do momentu aż masa jajeczna na brzegu miski zacznie obsychać. Zdjąć z ognia i ubijać do ostudzenia. Margarynę utrzeć na pianę. Ciągle ucierając wlewać bardzo powoli masę jajeczną i likier. Krem podzielić na 3 części.
Do jednej części dodać połowę rozpuszczonej czekolady.
Drugą część zabarwić odrobiną barwnika spożywczego lub sokiem z czerwonego buraka.

Krem nałożyć do rękawa cukierniczego i ozdobić babeczki. Wierzch ozdobić pozostałą czekoladą.