




Korzenne muszelki z mascarpone

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka
cukier puder - 2 łyżka
kakao - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
miód prawdziwy - 0,5 szklanka
masło - 5 dag
przyprawa do piernika - 2 łyżka
śmietana gęsta - 2-3 łyżka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka

Krem: -
śmietana kremowa 30% lub 36% - 250 ml
serek mascarpone - 250 ml
cukier puder - 2 łyżka
aromat waniliowy - - do smaku
Pozostałe składniki: -
czekolada deserowa - 10 dag
cukier puder - - trochę
dekoracje świąteczne - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód podgrzać, lekko przestudzić. Na stolnicę przesiać mąkę i kakao, wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą, przyprawą do pierników i cukrem pudrem, posiekać z masłem.

KROK 2: Następnie dodać miód, żółtko, śmietanę i sztywno ubitą pianę z białka. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i pozostawić na 15-20 minut

KROK 3: Z ciasta formować małe kuleczki, wylepić foremki i ułożyć na blaszce. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 10-12 minut. Upieczone ciasteczka ostudzić i wyjąć z foremek.

KROK 4: Krem:
Zimną śmietanę ubić dodając pod koniec cukier puder i aromat. Następnie zmniejszyć obroty miksera i na najniższych połączyć z serkiem mascarpone.

KROK 5: Gotowy krem przełożyć do rękawa cukierniczego i napęlnić ciasteczka zlepiając po 2 razem. Oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą, ozdobić.