Makowe babeczki z adwokatowym kremem

Renixx

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

Ciasto: -
- margaryna lub masło - 25 dag
- mąka tortowa - 2 szklanka
- cukier puder - 15 dag
- mak - 1/3 szklanka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- żółtka - 1 szt.
- otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
- śmietana - 2 łyżka

Krem: -
- śmietana kremówka - 1 szklanka
- likier adwokat - 100 ml
- margaryna lub masło - 5 dag
- cukier puder - 5 dag
- żelatyna spożywcza - 2 łyżeczka

Pozostałe składniki -
- płatki migdałowe - trochę

Dodatkowe info:

Babeczki z kremem adwokatowym są bardzo smaczne i dekoracyjne. Mają jedną wadę, bardzo szybko znikają ze stołu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę z proszkiem do pieczenia, przesiać, wymieszać z mielonym makiem i cukrem pudrem. Dodać margarynę, dokładnie posiekać. Następnie dodać śmietanę, żółtko, skórkę pomarańczową.

KROK 2: Szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Schłodzone ciasto rozwałkować, wycinać ciasteczka i włożyć do przygotowanych foremek, ułożyć na blaszce.

KROK 4: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut. Upieczone wyjąć z foremek i ostudzić.

KROK 5: Krem: Żelatynę wymieszać w niewielkiej ilości zimnej wody, gdy napęcznieje

podgrzać. Margarynę z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę, dodając stopniowo adwokat. Pod koniec dodać przestudzoną żelatynę. Zimną śmietanę ubić, połączyć z masą adwokatową i delikatnie zmiksować. Migdały namoczyć w rozpuszczonym w wodzie barwniku spożywczym, osuszyć.

KROK 6: Krem przełożyć do szprycy cukierniczej, nałożyć do babeczek i ozdobić płatkami migdałowymi.