Piernikowe babeczki z kremem mascarpone

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

150 min | średni | 14 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 20 dag
płatki owsiane - 5 dag
cukier puder - 7 łyżka
masło - 15 dag
jajka - 2 szt.
kakao - 2 łyżka
miód - 1 łyżka
przyprawa do piernika - 2 łyżka
migdały siekane - 3 łyżka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1
śmietana gęsta - 2 łyżka

Poncz: -
woda - 1/3 szklanka
rum - 1 łyżka
cukier - 1 łyżeczka

Krem: -
śmietana kremówka - 150 ml
cukier puder - 1/3 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
serek mascarpone - 10 dag
żelatyna - 2 łyżeczka
czekolada deserowa - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Przesianą mąkę wymieszać proszkiem do pieczenia, posiekać z zimnym masłem. Następnie dodać przyprawę do pierników, kakao, jajka, migdały, miód, śmietanę, skórkę pomarańczową, cukier puder i płatki owsiane. Szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

Poncz: Wodę wymieszać z cukrem i rumem.

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

KROK 3: Upieczone babeczki ostudzić i skropić

ponczem.

Krem: Żelatynę wymieszać w 2 łyżkach zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać. Bardzo zimną śmietanę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym ubić na sztywno. Ciągle ubijając dodawać po łyżce sera mascarpone. Pod koniec dodać rozpuszczoną żelatynę. Krem włożyć do rękawa cukierniczego i napełnić upieczone zimne babeczki

KROK 4: Ozdobić rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.