Pomarańczowa babeczka pod rozpustnym kremem czyli słodka kandydatka na Miss Babeczki 2015

Na widelcu

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 9 porcji

Składniki:

- pomarańcza - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- olej - 1/3 szklanka
- mąka - 250 g
- proszek do pieczenia - 1 litr
- biała czekolada - 1 szt.
- kremówka - 200 ml
- mleczna czekolada - 3 kostka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomarańcze dokładnie myjemy i w całość (dokładnie tak! ze skórką!) miksujemy blenderem ręcznym.

KROK 2: Dodajemy do pomarańczy jajko i olej. Mieszamy.

KROK 3: W oddzielnej misce przesiewamy mąkę i proszek. Dodajemy do masy pomarańczowej, miksujemy na gładką masę.

KROK 4: Nakładamy do foremek. Pieczemy przez 45 minut w 180 st.

KROK 5: Białą czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Wystudzić do temperatury pokojowej. Dodać do zimnej ubitej śmietany kremówki. Delikatnie wymieszać, włożyć do lodówki na 2 godziny.

KROK 6: Czekoladę mleczną rozpuścić w kąpieli wodnej. Za pomocą łyżeczki narysować na folii różne kształty. Włożyć do lodówki. Gdy krem się zetnie, a babeczki wystygną udekorować całość kremem. Z folii zdjąć czekoladowe ozdoby i ułożyć na kremie. Cieszyć oczy i podniebienie.