Pomarańczowo-imbirowe ciasteczka z bitą śmietaną

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 35 dag
- masło - 17 dag
- żółtka - 2 szt.
- cukier puder - 10 dag
- śmietana gęsta - 1 łyżka
- mielony imbir - 1/4 łyżeczka
- otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

KREM ŚMIETANOWY -

- śmietana kremówka - 1 szklanka
- żelatyna - 1 + 1/2 łyżeczka
- cukier puder - 2 łyżka
- likier malibu - 2 łyżka
- posypka czekoladowa -
- sok z czerwonego buraka - 2 łyżka
- olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę z proszkiem do pieczenia i z masłem posiekać, dodać żółtka utarte z cukrem pudrem, imbirem i skórką z pomarańczy, wymieszać.

KROK 2: Następnie dodać śmietanę, szybko zagnieść ciasto. Zawinąć i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Oziębione ciasto rozwałkować na grubość pół cm i wyklejać posmarowane olejem foremki do babeczek. Ułożyć na blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 15 minut, ostudzić.

KROK 3: Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Zimną śmietanę z cukrem pudrem ubić na sztywno, powoli dodać żelatynę i likier, wymieszać. 1/3 śmietany połączyć z sokiem z buraka lub barwnikiem spożywczym. Gotowy krem śmietanowy włożyć do rękawa cukierniczego i ozdobić zimne, upieczone babeczki, odłożyć w chłodne miejsce do stężenia. Posypać posypką.