Słodkie babeczki z ciasta filo

Stokrotka

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

- ciasto filo - 30 dag
- śmietana kremówka - 1,5 szklanka
- serek mascarpone - 20 dag
- cukier puder - 3 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- masło - 3 łyżka
- borówka amerykańska - trochę

Dodatkowe info:

Babeczki z ciasta filo przygotowane z bitą śmietaną i serkiem mascarpone z dodatkiem borówek są smaczne, bardzo łatwe i szybkie do zrobienia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Arkusze ciasta ułożyć na wilgotną ściereczkę, następnie pokroić w kwadraty o wymiarze 11/11 cm, posmarować rozpuszczonym masłem.

KROK 2: Foremki do babeczek wyłożyć papilotkami. Na desce ułożyć po 3 arkusze ciasta, przesuwając je o kilka stopni.

Następnie włożyć do przygotowanych foremek.

KROK 3: Wstawić na 3-4 minuty do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

KROK 4: Mocno schłodzoną śmietankę ubić na sztywno dodając pod koniec cukier puder i cukier z wanilią.

Następnie miksując na niskich obrotach stopniowo dodawać serek mascarpone.

KROK 5: Krem przełożyć do szprycy lub rękawa cukierniczego i do każdej babeczki wcisnąć porcję kremu.

Po wierzchu posypać owocami, podawać.