

# Krucze babeczki z truskawkami i mascarpone



Autor: **MP3-ka**

Przepisów: **159** Ocena: **1742**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- KRUCHE CIASTO: ok 500g mąki + do podsypiania, 2 jajka
- 2/3 kostki margaryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy, 0,5 szklanki cukru
- BUDYŃ KOKOSOWY: 1 opakowanie budyniu śmietankowego lub waniliowego
- 2,5 łyżki kakao, 1/3 margaryny
- 450ml mleka, 3 łyżki cukru pudru, 3 łyżki wiórka kokosowych
- MASA MASCARPONE 1: 250g serka mascarpone, 2 żółtka
- 3 łyżki cukru pudru, 2 łyżeczki żelatyny, 0,2 kg truskawek
- MASA MASCARPONE 2: 250g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru, 1 łyżeczka żelatyny
- 0,2 kg truskawek
- BITA ŚMIETANA: 330g śmietany 30%, 3 łyżki cukru pudru
- DEKORACJA: 0,1kg truskawek, posypka czekoladowa

## Sposób przygotowania:

- 1 KRUCHE CIASTO: Mąkę przesiewamy na stolnicę, margarynę kroimy w kawałki, jajka, proszek i cukry dodajemy do reszty składników - zagniatamy ciasto. Foremki do babeczek natłuszczamy - ja użyłam odrobiny oleju. Ciasto wałkujemy na średniej grubości, szklanką wycinamy koła, wkładamy w "otwory" na blasze. Palcami dociskamy dookoła i przygniatamy dno. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 180stopni. (U mnie 2x 12 babeczek w formie do muffinek i 2x 6 babeczek w foremkach metalowych)
- 2 BUDYŃ KOKOSOWY: Margarynę roztapiamy na ogniu, dodajemy wiórka, kakao i cukier - mieszamy do rozpuszczenia. Budyń przyrządzamy wg przepisu na opakowaniu, ale z użyciem 450ml mleka! Gotowy dodajemy do roztopionej margaryny, mieszamy, i odstawiamy do ostygnięcia.

- 3 MASA MASCARPONE 1: Żółtka z pudrem ucieramy nad "ogniem" na gładką, gęstą masę. Dodajemy serek mascarpone i mieszamy. Truskawki kroimy w średniej wielkości kawałki. Żelatynę zalewamy odrobiną wody, podgrzewamy chwilę w mikrofalówce do całkowitego rozpuszczenia. Dodajemy do masy razem z truskawkami - mieszamy.
- 4 MASA MASCARPONE 2: Serek miksujemy z pudrem, truskawki kroimy w średniej wielkości kawałki. Żelatynę zalewamy odrobiną wody, podgrzewamy chwilę w mikrofalówce do całkowitego rozpuszczenia. Dodajemy do masy razem z truskawkami - mieszamy. Obie masy serowe wkładamy do lodówki na około pół godziny.
- 5 BITA ŚMIETANA: Śmietankę miksujemy na wysokich obrotach na bardzo gęstą. Dodajemy puder i znów miksujemy.
- 6 WYKONANIE: Na gotowe kruche babeczki nakładamy po czubatej łyżeczce masy budyniowej. Następnie na połowę - masę z mascarpone, a na drugą - masę z mascarpone i żółtkami. Bitą śmietaną wyciskamy rękawem cukiernicznym - dookoła (w środku ma zostać trochę miejsca). Truskawki kroimy na średniej wielkości kawałki i układamy je na śmietanowej górze. Wszystko posypujemy czekoladą. Babeczki wkładamy do lodówki.
- 7 Moje uwagi: bardziej smakowała mi masa mascarpone z żółtkami - dlatego fanom tej właśnie masy, proponuję tylko wersję z tym kremem - z podwójnej porcji!

Twoje notatki do przepisu: