

Babeczki Mikołaje

Czas wykonania: 3 h 30 min (2 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 12 sztuk

Składniki:

Ciasto:

- 1 ½ szklanki mąki pszennej (255 g)
- ½ szklanki cukru (110 g)
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 150 ml mleka (3/5 szklanki)
- ½ szklanki oleju
- szczypta soli

Masa:

- 350 g serka mascarpone
- 200 ml śmietanki 30 – 36%
- 1 usztywniacz
- 3 łyżki cukru pudru
- czerwony barwnik (u mnie w proszku)



Przygotowanie:

Ciasto:

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia.

Jajka utrzeć z cukrem, mlekiem i olejem. Całość przelać do mąki.

Wymieszać wszystkie składniki za pomocą łyżki. Wypełnić foremki na muffiny ciastem i piec przez 20 – 25 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka). Wystudzić.

Masa:

Śmietanę lekko ubić i dodać wymieszany cukier puder z śmietan-fixem. Ubić na sztywno i dodać serek mascarpone, wszystko zmiksować. Podzielić masę w stosunku 1:2 (1/3 i 2/3 masy). Do 2/3 masy dodać czerwony barwnik zgodnie z instrukcją na opakowaniu i zmiksować. Ja użyłam barwnika w proszku, aby nie rozwodnić masy. Odstawić do lodówki.

Gdy babeczki wystygną przełożyć czerwoną masę do rękawa cukierniczego lub szprycy i wykonać dekorację (czerwone stożki). Następnie naszprycować masę białą i zakończyć dekorowanie czapek (krok 11. i 12.).

Gotowe babeczki przechowywać w lodówce, wyciągać 20 minut przed zjedzeniem.