BABECZKI CIASTECZKOWY POTWÓR – Blue Velvet Cupcakes

Babeczki Ciasteczkowy Potwór, które zrobiłam pierwszy raz nie wyglądały tak jak na załączonych zdjęciach. Robiąc tort Ciasteczkowy Potwór oraz przygotowując urodzinowe dekoracje brakowało mi czasu na testowanie nowych przepisów. Dlatego upiekłam marchewkowe babeczki i przystroiłam je kremem maślanym. Niestety nie był to dobry pomysł. Sama radziłam gościom, aby ściągali krem z babeczek, bo nie dało się tego zjeść ;). Na szczęście parę miesięcy po pierwszych urodzinach Kacperka zrobiłam krem, który nie tylko nadaje się do dużej tylki do włosów/trawy, ale równie dobrze smakuje :).
Do babeczek polecam użyć jasnego kakao. Jeśli macie ciemne, to dajcie go połowę mniej niż w przepisie, albo pomińcie (pomijając kakao pomińcie również ocet). Zbyt duża ilość kakao sprawia, że babeczki zamiast niebieskiego koloru są zielone!

P.S. Do babeczek i kremu widocznych na zdjęciach użyłam barwnika 'Blue Aztec' Sugarflair, natomiast do babeczek z filmu dodałam barwnik Royal Blue' Wilton (przy nim babeczki z dodatkiem kakao wyszły mi szmaragdowe). Jak widać kolor barwnika również ma wpływ na ostateczny wygląd babeczek Blue Velvet.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 11 babeczek:

- 90 g miękkiego masła
- 110 g cukru trzcinowego
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1/2 łyżeczki niebieskiego barwnika spożywczego
- 1/2 łyżeczki octu
- 200 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki **jasnego** kakao
- szczypta soli
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 120 ml maślanki / jogurtu naturalnego

1. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem, aż otrzymamy jasną i puszystą masę, ok 8 minut. Dodajemy jajko z ekstraktem waniliowym i dokładnie mieszamy.
2. Dodajemy barwnik spożywczy i dalej miksujemy. Następnie dodajemy ocet. Krótko mieszamy. W mikserze ręcznym zmniejszamy obroty, w

planetarnym zmieniamy mieszadło z ucierającego na mieszające.
3. Dodajemy połowę przesianych suchych składników i połowę maślanki. Mieszamy i dodajemy pozostałą część mąki i maślanki. Krótko mieszamy całość, tylko do połączenia się składników.
4. Gotowe ciasto przekładamy do papilotek umieszczonych w formie do muffinek. Wypełniamy papilotki do **1/2 ich wysokości**.
5. Pieczemy **ok 20-25 minut w temperaturze 180ºC (bez termoobiegu)**, do tzw. suchego patyczka. Wyjmujemy babeczki z piekarnika i studzimy.
6. Babeczki Ciasteczkowy Potwór dekorujemy kremem z białą czekoladą. Babeczki możemy nadziać frużeliną owocową lub kremem czekoladowym. Na końcu dekorujemy babeczki Ciasteczkowy Potwór czekoladowymi oczami i ciasteczkami.

Niebieski krem – Krem do dekoracji babeczek:

- 250 ml śmietany kremówki **36%***
- 120 g białej czekolady, połamanej
- 200 g serka mascarpone, schłodzonego
- niebieski barwnik spożywczy

* ***Użyłam śmietanki 36% z 'Piątnica'. Przy śmietance 30% radzę zwiększyć ilość mascarpone, aby otrzymać stabilniejszy krem (ok 100g). Przy innej śmietance 36% (rzadszej) zwiększamy ilość mascarpone ok 60-80g. Warto dodać wtedy więcej białej czekolady (30-50g).***

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę i barwnik spożywczy. Mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę (jeśli zostaną grudki w masie, to przecedzamy ją przez sitko). Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy rondelek folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki**, aby masa porządnie się schłodziła.
2. Następnie umieszczamy w misce schłodzoną masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (wolniejsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. W trakcje mieszania możemy dodać więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba.
3. Gotowym krem przekładamy do rękawa cukierniczego z tylką i dekorujemy babeczki. Podczas dekorowania staramy się trzymać worek z kremem tak, aby nie ogrzewać go całą dłonią (krem pod wpływem ciepła zwarzy się).
4. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Dodatkowo:

- 11 ciasteczek, typu **Pieguski**
- czekoladowe oczy zrobione z białej i ciemnej czekolady.

Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Za pomocą wykałaczki nanosimy czekoladę na papier do pieczenia tworząc małe kółeczka. Po ostygnięciu odwracamy białe kółeczka/oczy płaską stroną do góry. W ten sam sposób robimy za pomocą ciemnej czekolady źrenice, nanosząc ciemną czekoladę na białe kółeczka.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej, oprócz składników na krem.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Do kremu użyłam śmietanki **36%**. Jeśli użyjesz 30% radzę zwiększyć ilość mascarpone, aby krem był stabilniejszy.
4. Krem do dekoracji nie nadaje się do małej tylki do włosów (nr 233).
5. Dodanie octu z kakao do ciasta powoduje, że kolor babeczek jest intensywniejszy i ciemniejszy. Jeśli nie dodamy tych składników, to wierzch babeczek będzie zielony, a środek niebieski.
6. Użyłam jasne kakao i takie polecam. Jeśli masz ciemne, to daj o połowę mniej niż w przepisie.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam babeczki na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego

Źródło przepisu **Tutaj**, przepis zmodyfikowany.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.