

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. Krótco mieszamy. W mikserze ręcznym zmniejszamy obroty, w

- planetarnym zmieniamy mieszadło z ucierającego na mieszające.
3. Dodajemy połowę przesianych suchych składników i połowę maślanki. Mieszymy i dodajemy pozostałą część mąki i maślanki. Krótco mieszymy 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 180°C (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 połamana czekoladę i barwnik spożywczy. Mieszymy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę (jeśli zostaną grudki w masie, to przecedzamy ją przez sitko). Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy rondel 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) mieszymy całość, aż uzyskamy gęsty krem. W trakcie mieszania możemy dodać więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba.
3. Gotowym krem przekładamy do rękawa cukierniczego z tyłką 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.