

BABECZKI CYTRYNOWE

Babeczki cytrynowe z kremem czekoladowym udekorowane kolorowymi jajeczkami czekoladowymi, to moja słodka i kolorowa propozycja na Wielkanoc :). Aby wzmocnić smak babeczek dodałam startą skórkę z cytryny, a po upieczeniu każdą babeczkę nasączyłam syropem cytrynowym. Jeśli ktoś szuka przepysznych, mięciutkich i mocno cytrynowych babeczek, to właśnie je znalazł! Jeżeli zastanawiacie się jak uzyskałam cytrynowy kolor babeczek, to przyznam się bez bicia, że dodałam trochę barwnika spożywczego. Testowałam je również z dodatkiem kurkumy (naturalny barwnik), jednak mimo sporej ilości efekt był niezadowalający. Z barwnikiem czy bez, babeczki cytrynowe z kremem czekoladowym koniecznie trzeba upiec jeszcze w te Święta :).

Polecam również inne [Wielkanocne wypieki](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 12 babeczek cytrynowych (40 mini babeczek):

- 210 g mąki pszennej
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
 - 90 g masła, miękkiego
 - 130 g cukru białego / 110 g cukru trzcinowego
 - skórka otarta z 2 dużych cytryn
 - 2 duże jajka 'L'
 - 130 g jogurtu naturalnego
 - 3 łyżki soku z cytryny
1. Produkcję babeczek najlepiej zacząć od przygotowania kremu czekoladowego, a dokładnie od rozpuszczenia czekolady w kremówce.
 2. Cytryny (najlepiej ekologiczne) porządnie szorujemy i zalewamy wrzątkiem. Po 5 minutach wyciągamy z wody i suszymy. Na tarce z małutkimi oczkami ścieramy żółtą skórkę. Nie ścieramy białej błonki, ponieważ w smaku jest ona gorzka.
 3. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia i sodą. Odkładamy na bok.
 4. **W misce, przy pomocy miksera** ucieramy masło z cukrem i skórką cytrynową (ok 8 min). Dodajemy jajka i dokładnie miksujemy. Odkładamy mikser.
 5. Dodajemy połowę przesianych składników, połowę jogurtu i barwnik spożywczy. **Różgą kuchenną** delikatnie mieszamy całość. Dodajemy pozostałą część mąki, jogurtu i sok z cytryny. Mieszamy tylko do połączenia się składników.

6. Gotowe ciasto przekładamy do papilotek umieszczonych w formie do muffinek. Wypełniamy papilotki **do $\frac{3}{4}$ ich wysokości**.
7. Pieczemy ok **18-20 minut w temperaturze 175°C (bez termoobiegu)**, do tzw. suchego patyczka. Mini babeczki pieczemy **ok 12-15 minut**. Wyjmujemy babeczki z piekarnika i chwilę studzimy.
8. Jeszcze ciepłe babeczki smarujemy, za pomocą pędzla cukierniczego, syropem cytrynowym. Odkładamy babeczki do całkowitego wystudzenia. Następnie dekorujemy kremem czekoladowym.
9. **Babeczki cytrynowe z kremem przechowujemy w lodówce**. Przed podaniem dekorujemy czekoladowymi jajeczkami.

Syrop cytrynowy:

- 1,5 łyżki świeżego soku z cytryny
- 1-2 łyżeczki cukru białego/trzcinowego lub więcej, do smaku.

Cukier zalewamy sokiem z cytryny i mieszamy, aż się rozpuści. Jeśli cukier będzie oporny, to można lekko podgrzać całość w kąpielii wodnej.

Krem czekoladowy:

- 250 ml śmietanki kremówki 30/36%
 - 100 g czekolady gorzkiej, połamanej
 - 80 g czekolady mlecznej, połamanej
1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Zdejmujemy rondel z palnika i dodajemy połamane czekolady. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na min. 4 godziny. Nie za długo, aby masa czekoladowa nie zrobiła się twarda.
 2. Następnie przy pomocy miksera ubijamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy. Uważajmy przy tym, aby krem się nie zwarzył.
 3. Przekładamy krem czekoladowy do worka cukierniczego z tyłką i dekorujemy babeczki cytrynowe. Dekorując babeczki trzymajmy worek cukierniczy tak, aby nie ogrzewać kremu dłonią. Od ciepła rąk krem może się zwarzyć.
 4. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Do dekoracji:

- czekoladowe jajeczka

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej.

2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Masę czekoladową schładzamy porządnie w lodówce, ale nie za długo. Masa po schłodzeniu powinna być gęsta, a nie twarda.
4. Babeczki najlepiej wyciągnąć z lodówki 20 min przed podaniem.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175°C. Piekłam babeczki na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego 🍰

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!