

Babeczki dla fanów piłki nożnej!

Babeczki dla fanów piłki nożnej zrobiłam dla męża – wielkiego fana piłki nożnej. Może i Was zainspirują ☐ Babeczki robiłam spontanicznie, testując przy okazji różne przepisy na babeczki. Niestety teraz nie mogę ich znaleźć. Ale to najmniejszy problem. W tym przypadku obojętne jest z jakiego przepisu skorzystacie. Ważne, aby babeczki były pyszne ;).

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

Babeczki z trawą i piłeczkami

Polecam: [Babeczki cytrynowe](#).

Zieloną trawkę zrobiłam z kremu maślanego – masło z cukrem pudrem. Niestety nikt tego kremu nie dał rady zjeść.

Dlatego polecam [krem maślany z mlekiem w proszku](#) lub krem z białą czekoladą, który nada się wyłącznie do **dużej tylki do włosów/trawy** (Wilton nr 234):

Krem z białą czekoladą – [Krem do dekoracji babeczek](#):

- 250 ml kremówki 36%
 - 120 g białej czekolady, połamanej
 - 200 g serka mascarpone, schłodzonego
 - barwnik spożywczy – kolor zielony
1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamana czekoladę i barwnik spożywczy. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy rondelk folią spożywczą i wkładamy do lodówki na całą noc (min. 6 godz.).
 2. Następnie umieszczamy w misce schłodzoną masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (wolne obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Jeśli kolor wyjdzie za jasny, to podczas mieszania możemy dodać więcej barwnika. Odkładamy mikser.
 3. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tyłką do trawy (Wilton nr 234) i dekorujemy babeczki.
 4. Film instruktażowy [Tutaj](#).

Krem maślany (idealny do małej tylki do włosów – Wilton nr 233):

- 250 g masła, w temperaturze pokojowej
 - 250 g cukru pudru, lub więcej
 - 1 łyżka mleka
 - 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
 - barwniki spożywczy w żelu, kolor zielony
1. Masło, przy pomocy miksera, ucieramy z cukrem, aż otrzymamy jasną i puszystą masę (**ok 10 minut**). Nadal miksując dodajemy mleko i ekstrakt waniliowy.
 2. Jeśli krem wyjdzie za gęsty, to dodajemy odrobinę mleka. Jeśli za rzadki – trochę cukru pudru.
 3. Na końcu dodajemy stopniowo barwnik, aż uzyskamy odpowiedni kolor.

Uwagi:

1. Użyłam małej tylki do włosów (nr 233). Jeśli zdecydujecie się na krem z białą czekoladą, to lepsza będzie duża tyłka do włosów (nr 234).
2. Babeczki z trawką ozdobiłam plastikowymi pikerami – piłeczkami.

Babeczki biało-czerwone

Polecam: [Babeczki czekoladowe](#).

Babeczki można udekorować roztopioną w kąpieli wodnej **czekoladą deserową (70 – 100g)**.

Krem śmietankowy – krem ze śmietany:

- 300 ml kremówki **36%**, schłodzonej
 - 150 g serka mascarpone, schłodzonego
 - 2-3 łyżki cukru pudru, do smaku
 - barwnik spożywczy – zielony
1. Składniki do kremu najlepiej podzielić sobie na dwie porcje i każdą ubijać osobno.
 2. Do jednej porcji kremu dodajemy czerwony barwnik w żelu, przed ubiciem.
 3. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tyłką i dekorujemy babeczki. Użyłam dużej okrągłej tylki (Wilton nr 2A).

Smacznego ☐

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.