BABECZKI KOKOSOWE Z MALINOWYM KREMEM

Babeczki kokosowe z malinowym kremem gościły na urodzinach mojej chrześnicy. Od tamtego czasu przepis na babeczki uległ małej zmianie, ponieważ lubię trochę modyfikować przepisy. Dzięki temu mam dla Was przepyszne i mięciutkie babeczki :).

Szukasz pomysłu na przyjęcie urodzinowe dla Baletnicy?
Zapraszam do obejrzenia aranżacji Urodziny Baletnicy.

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

Składniki na 12 babeczek w kubeczkach (14 w papilotkach):

- 120 g miękkiego masła
- 135 g drobnego cukru
- 3 żółtka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 220 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki soli
- 3 białka
- 120 ml mleka kokosowego
- 80 g wiórków kokosowych

1. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem, ok 8 minut. Dodajemy żółtka z ekstraktem waniliowym i dokładnie mieszamy.
2. Zmniejszamy obroty miksera i dodajemy połowę przesianej mąki z proszkiem do pieczenia i solą, a następnie połowę mleka. Mieszamy i dodajemy pozostałą część mąki i mleka. Całość miksujmy krótko, tylko do połączenia się składników. Odkładamy mikser.
3. W osobnej misce ubijamy białka, aż otrzymamy sztywną pianę.
4. Ubite białka dodajemy do ciasta. Za pomocą rózgi kuchennej delikatnie i krótko mieszamy całość. Na końcu dodajemy wiórki kokosowe i krótko mieszamy.
5. Gotowe ciasto przekładamy do kubeczków do pieczenia lub papilotek umieszczonych w formie do muffinek. **Wypełniamy kubeczki do 1/2 ich wysokości**.
6. **Pieczemy ok 20-25 minut w temperaturze 180ºC (bez termoobiegu)**, do tzw. suchego patyczka. Wyjmujemy babeczki z piekarnika i studzimy.
7. Za pomocą ostrego noża wycinamy otwory w babeczkach i wypełniamy frużeliną malinową.
8. Babeczki kokosowe dekorujemy malinowym kremem. Babeczki z kremem przechowujemy w lodówce.

Frużelina malinowa – frużelina malinowa:

- 200 g malin świeżych/mrożonych
- 2 płaskie łyżki cukru, do smaku
- 2 płaskie łyżeczki mąki ziemniaczanej + 2 łyżki zimnej wody

1. Maliny umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem (do mrożonych możemy dodać wodę). Podgrzewamy na małym ogniu, aż zmiękną.
2. Gdy całość się zagotuje **zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną**. Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu.
3. Zdejmujemy rondelek z palnika i studzimy frużelinę.
4. Frużelinę malinową przechowujemy w lodówce. Przed nadzianiem babeczek wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.

Malinowy krem do dekoracji:

- 200 ml śmietanki **36%**, **schłodzonej**
- 125 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 2 łyżki cukru pudru
- 150 g malinowego curdu, **schłodzonego**
- **odrobina** różowego/czerwonego barwnika spożywczego w żelu*

Malinowy curd – malinowy curd:

- 200 g malin, świeżych lub mrożonych
- 30 g cukru
- 1 jajko, rozm 'L'
- 1 żółtko
- 60 g masła

1. W rondelku umieszczamy maliny i cukier. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny zmiękną rozgniatamy je, aby puściły jak najwięcej soku. Następnie zdejmujemy rondelek z ognia i przecedzamy owoce przez sitko do **metalowej/szklanej miski**, aby pozbyć się pestek.
2. **Do lekko przestudzonego soku malinowego (ok 120 ml)** dodajemy rozbełtane jajko i żółtko. Za pomocą rózgi kuchennej dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę.
3. Miskę umieszczamy na wysokim rondelku z małą ilością gotującej się wody (**woda nie może dotykać dna miski**).
   Cały czas mieszając, za pomocą rózgi kuchennej, **podgrzewamy masę na bardzo małym ogniu (ok 10-15 min), aż zgęstnieje** (na filmie widać jaką konsystencję powinien mieć curd).
4. Gdy curd będzie gotowy **zdejmujemy miskę z rondelka i trochę go studzimy. Jeśli od razu dodamy masło do gorącego curdu masa się rozwarstwi (zwarzy)**. Dlatego odczekajcie dłuższą chwilę (3-5 minut) i dopiero wtedy dodajcie masło (może być lekko chłodne).

Energicznie mieszamy całość, aż masło całkowicie się rozpuści.
5. Jeśli będą grudki jeszcze ciepły **malinowy curd przecedzamy przez sitko.**
6. Ostudzony malinowy curd wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby zgęstniał.

Wykonanie kremu:

1. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Za pomocą miksera miksujemy całość (średnie obroty), aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy crud musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
2. Do kremu dodajemy schłodzony malinowy curd (150 g), barwnik spożywczy i krótko miksujemy (średnie obroty), tylko do połączenia się składników. Jeśli krem będzie gęsty można dodać więcej malinowego curdu, ale trzeba uważać.
3. Barwnik nie jest konieczny, ale kolor kremu wychodzi bardzo blady. Babeczki kokosowe z kremem bez barwnika można zobaczyć w **aranżacji urodzinowej dla baletnicy**.
4. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tylką i dekorujemy babeczki.
5. Kremu nie schładzamy przed dekorowaniem.

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%. Przy śmietance 30% krem robimy z 150g mascarpone i 175 ml śmietanki.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam babeczki na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego

Źródło przepisu na babeczki kokosowe **Tutaj**.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.