

BABECZKI Z MICHAŁKAMI

Babeczki z michałkami to słodki pomysł na poprawę nastroju :). Gdy znalazłam przepis na te babeczki wiedziałam, że najlepszą okazją, aby je upiec będą imieniny mojego męża Michała. W ostateczności upiekłam je trochę przed czasem – dokładnie w dniu jego urodzin, jako słodki dodatek do [Tortu z michałkami](#) :). Na co dzień, do kawki polecam babeczki bez dekoracji, a od święta z pysznym kremem z białymi michałkami.

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

Składniki na 12 babeczek w papilotkach (10 w kubeczkach):

- 160 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 30 g ciemnego kakao
- 100 g masła, miękkiego
- 2 jajka, rozm. L
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczonej w 45 ml gorącej wody
- 2 łyżki mleka
- 3 białe "Michałki", posiekane
- 4 klasyczne "Michałki", posiekane

1. Kawę zalewamy wrzątkiem i studzimy.
2. W misce umieszczamy przesianą mąkę, proszek do pieczenia i kakao.
3. W drugiej misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem, aż uzyskamy jasną i gładką masę (ok 8 min). Następnie dodajemy stopniowo jajka i dokładnie miksujemy. Odkładamy mikser.
4. Dodajemy suche składniki i mieszamy ciasto za pomocą szpatułki. Wlewamy kawę, mleko i mieszamy do momentu uzyskania jednolitej masy. Na końcu dodajemy posiekane cukierki i krótko mieszamy.
5. Gotowe ciasto przekładamy za pomocą łyżki do papilotek umieszczonych w formie do muffinek. Wypełniamy je do 2/3 ich wysokości.
6. Pieczemy **ok 20-25 minut w 170°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, do suchego patyczka. Wyjmujemy z piekarnika i studzimy.

Krem z białymi michałkami:

- 200 ml śmietanki kremówki **30/36%**
- 90 g białej czekolady, połamanej
- 6 białych "Michałków"
- 220 g serka mascarpone, **schłodzonego**

- ok 35 g **podpieczonych**, drobno posiekanych orzeszków ziemnych nie solonych, **do dekoracji** (opcjonalnie)
1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę i pokrojone cukierki. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową.
 2. Przecedzamy masę przez sitko, aby pozbyć się orzeszków z cukierków. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy miskę z masą folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki**.
 3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odkładamy mikser.
 4. **Stabilność kremu zależy od śmietanki i czekolady**. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej.
 5. **Gotowy krem przekładamy do rękawa cukierniczego z tyłką i dekorujemy babeczki**. Podczas dekorowania staramy się trzymać worek z kremem tak, aby za bardzo nie ogrzewać go dłońią (krem pod wpływem ciepła zwarzy się).
 6. Na koniec posypujemy babeczki posiekanymi orzeszkami ziemnymi (możemy również użyć drobno posiekanych cukierków).

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, **oprócz składników na krem**.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Nie trzeba masy przecedzać przez sitko, aby pozbyć się orzeszków. Ale orzeszki mogą zapchać tyłkę do dekoracji, dlatego polecam pozbyć się z kremu orzeszków.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 170°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego!

Źródło przepisu [Tutaj](#), przepis zmodyfikowany.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.