

# Najlepsze czekoladowe babeczki z lemon curdem



## Potrzebne narzędzia\*:

- małe, sztywne papilotki (średnica otworu 5,8 cm)
- tylka sułtańska
- 2 rękawy cukiernicze
- różga kuchenna
- silikonowa szpatułka
- waga kuchenna np. taka
- garnuszek, miska, sitko

*\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

## Składniki potrzebne na 16 babeczek:

### Babeczki czekoladowe:

- 140 g masła
- 50 ml mleka
- 140 g deserowej czekolady
- 2 duże jajka
- 3 łyżki kwaśnej śmietany 18% lub 12%
- 160 g jasnego brązowego cukru
- łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 100 g mąki pszennej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# Najlepsze czekoladowe babeczki z lemon curdem



## **Lemon curd:**

- 2 jajka
- 2 żółtka
- 160 g drobnego cukru
- 80 g masła
- 2 cytryny (sok i starta skórka)

## **Krem cytrynowy:**

- 250 g mascarpone
- lemon curd z przepisu powyżej

## **Opis wykonania babeczek:**

1. W garnuszku umieść masło i mleko. Podgrzewaj do rozpuszczenia się masła.
2. Garnek zdejmij z palnika i dodaj posiekaną czekoladę. Odstaw na 2 minuty.
3. Następnie wymieszaj aż powstanie gładka i jednolita masa.
4. W misce umieść jajka, cukier, ekstrakt waniliowy i śmietanę. Wymieszaj różgą kuchenną do połączenia.
5. Dodaj przestudzony sos czekoladowy i przesianą mąkę wraz z proszkiem do pieczenia. Następnie wymieszaj do połączenia.
6. Wypełnij ciastem papilotki do 3/4 wysokości.
7. Wstaw babeczki do piekarnika nagrzanego do 170°C i piecz w trybie góra-dół przez około 25 minut. Po włożeniu w ciasto patyczka nie powinno być na nim śladów surowego ciasta, ale może być trochę oblepiony czekoladą. Nie piecz zbyt długo bo wysuszysz babeczki. Wyjmij i wystudź.

# Najlepsze czekoladowe babeczki z lemon curdem



## Opis wykonania lemon curdu:

1. Całe jajka, żółtka i cukier umieść w garnku i wymieszaj różgą kuchenną.
2. Dodaj masło, sok i skórkę z cytryny.
3. Ustaw na kuchence i podgrzewaj na małym gazie. Cały czas mieszaj do zagotowania i zgęstnienia kremu. U mnie cały ten proces zajmuje około 10 - 15 minut.
4. Przelej do wyparzonego słoiczka i schłódź w lodówce przez noc. Po tym czasie lemon curd zgęstnieje i nabierze odpowiedniej konsystencji.

## Wykonanie kremu:

1. Cztery łyżki lemon curdu przełóż do małego rękawa cukierniczego. Odłóż na bok, będziesz potrzebowała go na samym końcu, aby wypełnić środki kwiatków.
2. W misie miksera umieść mascarpone i pozostałą część lemon curdu. Ubij krótko do uzyskania puszystego i jednolitego kremu.
3. Krem przełóż do dużego rękawa cukierniczego zakończonego tyłką sułtańską. Rękaw z kremem trzymaj prostopadle do babeczki. Nie dotykając tyłką powierzchni ciasta, delikatnie wyciśnij odpowiednią ilość kremu. Rękaw unieś do góry dopiero gdy skończysz wyciskać krem.
4. Środki wypełnij odłożonym lemon curdem.

## Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)