

SERDUSZKOWE BABECZKI BORÓWKOWE



PRZYGOTOWANIE: **2 GODZINY** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **SERDUSZKA**

SKŁADNIKI

SPÓD:

- Krakuski Serduszka - 300 g
- 100 g czekolady białej
- 150 g masła

KREM

- 400 ml mleka
- 1 budyń waniliowy
- 2 laski wanilii
- 2 łyżeczki cukru
- 2 żółtka
- 100 g borówek

PRZYGOTOWANIE BABECZEK:

1. Zblenduj Krakuski Serduszka
2. Rozpuść masło
3. Dodaj czekoladę
4. Mieszaj, aż się roztopi
5. Przelej do ciastek
6. Wymieszaj na jednolitą masę
7. Foremki wyłóż formą spożywczą
8. Przelóż masę
9. Uformuj kształt
10. Wstaw na godzinę do lodówki
11. Przelej 300 ml mleka
12. Dodaj cukier i przekrojoną laskę wanilii
13. Gotuj na małym ogniu, mieszając
14. Resztę mleka zmieszaj z budyńniem
15. I dodaj do masy
16. Dodaj żółtka
17. Całość wymieszaj
18. Odstaw do wystygnięcia
19. Przelóż masę do rękawa
20. Babeczki uzupełnij kremem
21. Udekoruj borówkami