Dyniowe babeczki z budyniem i cynamonem

czas przygotowania: **90 min**

poziom trudności: **średni**

Puszyste i wilgotne babeczki dyniowe z dodatkiem budyniu waniliowego Gellwe, który nadaje im delikatny waniliowy smak i przyjemną konsystencję. Całość dopełnia krem mascarpone, cynamon i chrupiące orzechy włoskie.

Składniki

BABECZKI:

- Mąka pszenna orkiszowa – 115 g
- Purée z dyni – 1/2 szklanki
- Budyń waniliowy Gellwe – 1 opakowanie
- Cukier – 1/3 szklanki
- Masło – 60 g
- Jajko – 1 szt.
- Gęsty jogurt naturalny – 2 łyżki
- Proszek do pieczenia – 1 łyżeczka
- Cynamon – 1 łyżeczka
- Gałka muszkatołowa – 1/4 łyżeczki

KREM:

- Mascarpone – 100 g
- Śmietanka kremówka 30% lub 36% – 200 ml
- Cukier puder – 2 łyżki

DEKORACJA:

- Laski cynamonu – do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Dynię przekrój na pół, usuń pestki i obierz ze skórki. Pokrój w kostkę, przełóż do rondelka i zalej niewielką ilością wody. Gotuj do miękkości, a następnie zmiksuj blenderem na gładkie purée. Do przygotowania babeczek potrzebujesz 1/2 szklanki purée.
2. W jednej misce wymieszaj mąkę, budyń waniliowy Gellwe, proszek do pieczenia, cynamon i gałkę muszkatołową. W drugiej połącz purée z dyni, cukier, roztopione masło, jajko i jogurt naturalny. Dodaj suche składniki do mokrych i wymieszaj do połączenia.
3. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Formę wyłóż papilotkami i napełnij je ciastem do 3/4 wysokości. Piecz przez 20–25 minut, aż babeczki nabiorą złotego koloru. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego wystudzenia.
4. Schłodzoną śmietankę ubij z mascarpone i cukrem pudrem na gładki, puszysty krem.
5. Na wystudzone babeczki wyłóż krem mascarpone. Posyp posiekanymi orzechami włoskimi i udekoruj laskami cynamonu.

- Orzechy włoskie – do posypania

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Dyniowe babeczki z budyniem i cynamonem

Budyń waniliowy

Budyń o smaku waniliowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40 g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g