BABECZKI CZARNY LAS

Babeczki Czarny Las zrobiłam dla przyjaciółki z okazji jej urodzin, jako słodki dodatek do prezentu. Długo szukałam idealnego przepisu, który zasługiwałby na taką solenizantkę ;). Wszystkie babeczki, które znalazłam były zwykłym czekoladowym biszkoptem lub ciastem, a Ja chciałam czegoś więcej! W końcu, na kilka dni przed imprezą znalazłam idealną recepturę u Doroty Świątkowskiej. Szukając ciasta z wiśniami wyskoczył mi link do Jej przepisu na babeczki, który od razu mnie zachwycił ze względu na jego skład (źródło przepisu Tutaj).
Babeczki Czarny Las to przede wszystkim czekoladowe ciasto, które jest jak brownie – takie usłyszałam opinie wśród zaproszonych gości :).
Mini babeczki z bitą śmietaną najbardziej przypadły do gustu dzieciakom. Zleciały się do talerza jak pszczoły do ula!
Jedyne co mogę Wam doradzić, to zrobienie większych dziur w babeczkach, aby naładować więcej frużeliny. Niestety użyłam takiego specjalnego gadżetu do wycinania otworów w cieście i pożałowałam tego. Otwory wyszły idealnie proste, ale zdecydowanie za małe!

P.S. Babeczki Czarny Las nadziałam frużeliną wiśniową z dodatkiem czereśni, którą bardzo polecam! Jednak ze względu na to, że sezon na czereśnie jest krótki w przepisie poniżej podałam przepis na frużelinę wiśniową. W sezonie wystarczy połowę owoców zastąpić czereśniami :).

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

Składniki na 10 babeczek (40 mini babeczek):

- 80 g masła, rozpuszczonego
- 100 g drobnego cukru
- 50 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 160 g mąki pszennej
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 8 g ciemnego kakao (1 łyżka)
- 1 duże jajko
- 60 ml soku z wiśni*
- 50 g wiśni bez pestek (ok 60 g z pestkami)

*Sok otrzymamy z wiśni do frużeliny. Można też użyć soku z kompotu.

1. Do wiśni dodajemy sok i rozdrabniamy całość blenderem, aż otrzymamy puree. Odkładamy na bok.
2. W rondelku, na małym ogniu topimy masło. Zdejmujemy z palnika i dodajemy cukier, połamaną czekoladę. Mieszamy energicznie, aż

otrzymamy gładki sos czekoladowy. Studzimy.
3. W misce mieszamy przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sodę i kakao. Dodajemy sos czekoladowy, jajko i za pomocą rózgi kuchennej mieszamy całość. Dodajemy wiśniowe puree i krótko mieszamy.
4. Gotowe ciasto przekładamy do papilotek umieszczonych w formie do muffinek. Wypełniamy papilotki do 3/4 ich wysokości.
5. Pieczemy **ok 20-25 minut w 180ºC (bez termoobiegu)**, do suchego patyczka. Mini babeczki pieczemy ok 15-18 minut. Wyjmujemy babeczki i studzimy.
6. W każdej babeczce wycinamy ostrym nożem otwór, większy niż na zdjęciu! Każdą babeczkę nadziewamy frużeliną wiśniową, a następnie dekorujemy bitą śmietaną i startą czekoladą.
7. W mini babeczkach bardzo trudno wyciąć dziurę, dlatego polecam nałożyć odrobinę frużeliny na babeczkę, a na nią bitą śmietanę. Udekorowane babeczki przechowujemy w lodówce.

Frużelina wiśniowa:

- 200 g świeżych lub mrożonych wiśni bez pestek (ok 230 g z pestkami)
- 1-2 łyżki cukru trzcinowego / miodu, do smaku
- 60 ml zimnej wody (jeśli mamy sok z kompotu dajemy 30 ml wody)
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej + 2 łyżki soku z wiśni

1. Świeże wiśnie drylujemy.
2. Owoce bez pestek umieszczamy w garnku. Dodajemy cukier i wodę. Całość gotujemy na małym ogniu, aż wiśnie i czereśnie zmiękną i puszczą sok. Wyłączamy palnik.
3. Jeśli nie mamy soku z kompotu, to w tym momencie odlewany sok do ciasta.
4. Skrobię ziemniaczaną zalewamy dwiema łyżkami soku z owoców i wlewamy do garnka. Mieszamy całość energicznie. Ponownie umieszczamy garnek na palniku i cały czas mieszając podgrzewamy chwilę, aż zgęstnieje (frużelina będzie miała konsystencję kisielu). Następnie wyłączamy palnik i studzimy frużelinę.

Krem do dekoracji:

- 400 ml śmietanki kremówki **30/36%**, schłodzonej
- 2-3 łyżki cukru pudru lub więcej, do smaku
- starta czekolada

1. Kremówkę z cukrem pudrem ubijamy za pomocą miksera (wolniejsze obroty), aż będzie gęsta. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego i dekorujemy babeczki. Można użyć woreczka, w którym odcinamy jeden z rogów.
2. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, oprócz śmietany.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Gdy robiłam babeczki było gorąco i czekała mnie 40 minutowa podróż samochodem bez klimatyzacji, dlatego do śmietany dodałam śmietan-fix. Zwykle zamiast niego stosuję mascarpone, ale w taki upał nie dałby rady ;).
4. Babeczki najlepiej wyciągnąć z lodówki 20 min przed podaniem.
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam babeczki na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.