

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, połamana czekolada. Mieszymy 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 180°C (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 śmietaną. 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.