

# CZEKOLADOWE BABECZKI z kremem z malinami

Czekoladowe babeczki z kremem z malinami nadziane Nutellą to bardzo uzależniające połączenie czekolady z malinami :).

Czekoladowe babeczki robiłam dla moich chłopaków, w ramach podziękowań za piękne kwiaty z okazji Dnia Kobiet. Babeczki upiekłam dzień wcześniej, aby ze spokojem zdążyć je udekorować i sfotografować przed popołudniową kawką w towarzystwie moich mężczyzn. Na szczęście okazało się, że babeczki na drugi dzień są równie miękkie i wilgotne jak w dniu pieczenia. Dlatego ze spokojem i bez obaw można pracę nad nimi rozłożyć sobie na dwa dni. Szczególnie wtedy, gdy pieczemy kilka ciast na rodzinną uroczystość :).

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

**Składniki na 9 babeczek w kubeczkach (12 w papilotkach):**

- 110 g masła
  - 50 g deserowej czekolady, połamanej
  - 2 duże jajka
  - 140 g cukru trzcinowego
  - 110 g mąki
  - $\frac{1}{2}$  łyżeczki sody oczyszczonej
  - $\frac{3}{4}$  łyżeczki proszku do pieczenia
  - 30 g kakao
  - $\frac{1}{2}$  łyżeczki soli
  - 110 ml śmietany 18%/30%
  - 100 ml gorącej wody lub kawy
1. W rondelku, na małym ogniu topimy masło. Zdejmujemy z palnika i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszymy całość do momentu rozpuszczenia się całej czekolady i odstawiamy masę do wystudzenia.
  2. Do mąki dodajemy sodę, proszek do pieczenia, kakao i sól. Przesiewamy i odkładamy na bok.
  3. W misce, przy pomocy miksera ubijamy jajka z cukrem, aż otrzymamy puszystą masę. Do masy jajecznej dodajemy wystudzoną masę czekoladową i dokładnie miksujemy. Odstawiamy mikser.
  4. Dodajemy suche składniki na przemian ze śmietaną i powoli mieszamy szpatułką, tylko do połączenia się składników. Na końcu dodajemy gorącą wodę i mieszamy tylko momentu uzyskania gładkiej masy, nie dłużej.
  5. Gotowe ciasto przekładamy łyżką do papilotek umieszczonych w

formie do muffinek. Wypełniamy je trochę ponad  $\frac{1}{2}$  ich wysokości. Gdy użyjemy kubeczków do muffinek nie wkładamy ich do żadnej formy, tylko układamy je na blasze do pieczenia.

6. Pieczemy **ok 20 – 25 minut w 180°C (bez termoobiegu)**, lub dłużej, do suchego patyczka. Wyjmujemy z piekarnika i studzimy.
7. Małym nożem wycinamy w babeczkach małe otwory (nie wyrzucamy resztek ciasta, ponieważ będą potrzebne). Każdą babeczkę, za pomocą małej łyżeczki, nadziewamy kremem czekoladowym. Z resztek ciasta wykrawamy 'zatyczki' i przykrywamy otwory z kremem. Na końcu dekorujemy babeczki kremem malinowym – filmik instruktażowy [Tutaj](#). Przechowujemy w lodówce.
8. Czekoladowe babeczki z kremem z malinami najlepiej wyciągnąć 30 min przed podaniem, aby nadzienie czekoladowe trochę zmiękło.

### Nadzienie:

- 150 – 200 g kremu czekoladowego

### Malinowy krem (w nawiasie ilość na 12 babeczek):

- **170 g** (260 g) świeżych/mrożonych malin
  - **4** (6) łyżki cukru trzcinowego
  - **1,5** (2) łyżeczki żelatyny + **2** (3) łyżki zimnej wody
  - **300 g** (420 g) serka mascarpone, schłodzonego
  - kilka kropel barwnika czerwonego, jeśli chcemy uzyskać mocniejszy kolor
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min do napęcznienia.
  2. Świeże maliny umieszczamy w rondelku i rozdrabniamy lekko widelcem, aby puściły trochę soku (mrożone zostawiamy w całości). Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu wrzenia. Następnie zdejmujemy rondel z palnika. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy energicznie, aż się rozpuści. Studzimy.
  3. Ostudzoną frużelinę miksujemy blenderem, aby otrzymać gładką masę. Wkładamy na kilka minut do lodówki, aby frużelina lekko się schłodziła, ale nie stężała.
  4. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone i przy pomocy miksera krótko mieszamy, aż otrzymamy gładki krem. Cały czas miksując, dodajemy puree malinowe. Dokładnie całość mieszamy, tylko do połączenia się składników. W międzyczasie możemy też dodać barwnik spożywczy, aby uzyskać pożądany kolor. Jeśli krem wyjdzie za rzadki, to wkładamy go na chwilę do lodówki, aby żelatyna zadziałała i zagęściła krem. Uważajcie przy tym, aby krem nie stężał za bardzo!
  5. Gotowy, gęsty krem przekładamy do worka cukierniczego z tyłką i dekorujemy babeczki.

### **Uwagi:**

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, oprócz składników na krem.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Gdy babeczki za bardzo urosną możemy ściąć ich wierzch.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

**Smacznego** 🍰

Źródło przepisu [Tutaj](#), przepis zmodyfikowany.

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

**Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.**