MURZYNEK

Murzynek – przepyszne ciasto kakaowe z polewą czekoladową. Przepis na murzynka dostałam od koleżanki. Niestety nie wyszedł mi tak idealne jak jej. Dlatego musiałam kilka razy podchodzić do tego przepisu. Zmieniając proporcje udało mi się w końcu uzyskać przepyszne, mięciutkie czekoladowe ciasto, które bardzo przypominało ciasto koleżanki

Uwaga! Do murzynka użyłam kakao Decomorreno. Jeśli użyjecie innego kakao kolor ciasta i jego struktura może się różnić od mojego. Używając kakao Wedel możecie dać 2 gr więcej, ponieważ jest ono jaśniejsze od Decomorreno.

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

Składniki na formę 13×23 cm (przelicznik foremek):

- 180 g masła (min. 82% tłuszczu)
- 170 g cukru
- 24 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
- 90 g/ml wody
- 3 jajka, rozm. 'L' – osobno białka i żółtka
- 185 g mąki pszennej
- 7 g proszku do pieczenia
- 90 g orzechów włoskich, posiekanych – opcjonalnie

Składniki na formę 23×33 cm:

- 300 g masła (min. 82% tłuszczu)
- 285 g cukru
- 40 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
- 150 g/ml wody
- 5 jajek, rozm. 'L' – osobno białka i żółtka
- 310 g mąki pszennej
- 12 g proszku do pieczenia
- 150 g orzechów włoskich, posiekanych – opcjonalnie

1. W rondelku, na mniejszym ogniu, **podgrzewamy masło z cukrem, kakao i wodą, aż uzyskamy płynną, jednolitą masę**. Odkładamy masę czekoladową na bok i **studzimy**. Ostudzoną masę przelewamy do większej miski.
2. Przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia. Oddzielamy białka od żółtek. Siekamy orzechy.
3. W osobnej, suchej i czystej misce, **ubijamy mikserem białka do momentu, aż będą sztywne. Nie dłużej niż 2-3 minuty.** Białka bez cukru łatwo przebić, dlatego obserwujcie je podczas miksowania.
4. **Do masy czekoladowej dodajemy żółtka i mieszamy krótko, za pomocą rózgi kuchennej.** Dodajemy mąkę i mieszamy – tylko do połączenia się składników. Na końcu dodajemy ubite białka i mieszamy całość delikatnie

do momentu połączenia się składników.
5. Jeśli mamy taką chęć dodajemy orzechy i krótko mieszamy.
6. Przekładamy ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia.
7. **Pieczemy ciasto murzynek**: w formie 13×23 cm **ok 50 – 55 minut,** w formie 23×33 cm **ok 40- 45 minut, w 175°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy.
8. Ciasto murzynek dekorujemy polewą czekoladową i np. wiórkami kokosowymi lub posiekanymi orzechami.
9. Zanim udekorujecie murzynka polewą można ciasto ponakłuwać wykałaczką, aby polewa trochę wsiąkła w ciasto.

Polewa czekoladowa – forma 13×23 cm:

- 35 g/ml mleka
- 40 g mlecznej czekolady, połamanej
- 30 g gorzkiej czekolady, połamanej

Forma 23×33 cm:

- 70 g/ml mleka
- 80 g mlecznej czekolady, połamanej
- 60 g gorzkiej czekolady, połamanej

1. W garnuszku, na małym ogniu, podgrzewamy mleko do momentu, aż będzie bardzo gorące. Zdejmujemy garnuszek z ognia.
2. Dodajemy połamane czekolady i mieszamy całość do momentu uzyskania jednolitej polewy czekoladowej. Jeśli polewa wyjdzie za gęste dodajemy trochę mleka i mieszamy dokładnie. Jeśli wyjdzie za rzadka, to dodajemy więcej czekolady.
3. Polewę lekko studzimy zanim wyłożymy ją na ciasto murzynek.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na ciasto murzynek muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Wszystkie składnik mieszamy krótko, tylko do połączenia się składników.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Podoba Ci się przepis na murzynka? Będzie mi miło jeśli

udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!