



Czekoladowe babeczki na gorąco

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bardzo smaczne ciasteczka, idealne na podwieczorek i do kawy. Dobry deser dla miłośników czekolady.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **15**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Krok 1

Wymieszaj cukier z przesianą mąką, dołóż kakao, proszek do pieczenia, kawę, cynamon oraz chili. Ubijaj ciasto mikserem ustawionym na najniższe obroty, dodając w tym samym czasie małymi porcjami wodę i jajko. Gdy składniki się przemieszają, ubijaj na średnich obrotach jeszcze 2 minuty.

Krok 2

Przygotuj masę bezową: ubij białka ze szczyptą soli, a gdy się spienią, ubijaj dalej, dodając cukier. Piana musi być sztywna. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, wyłóż foremki wkładkami. Wypełnij foremki ciastem do 2/3 wysokości, a na górze rozmieść po czubatej łyżce masy bezowej, aby okrywała ciasto.

Krok 3

Piecz 25-30 minut, aż włożona w ciasto wykałaczką będzie sucha. Poczekaj, aż wystygną i delikatnie wyjmij ciastka z foremek. Wymieszaj cukier puder z kakao, olejem waniliowym i taką ilością mleka, aby powstał lukier. Nałóż go na wierzch babeczek, pozwalając, aby spłynął. Śmietankę łąciatą ubij na sztywno i udekoruj nią babeczki.

Ciasto:

- 1 szklanka cukru (160 g)
- 1/3 szklanki odtłuszczonego kakao, bez cukru (25 g)
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- łyżeczka cynamonu
- łyżeczka chili w proszku lub szczypta pieprzu cayenne
- 1 szklanka wody
- całe jajko

Beza:

- 3 białka jaja
- odrobina soli
- 1/2 szklanki cukru
- 15 foremek do babeczek + pergaminowe wkładki do pieczenia

Lukier:

- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 i 1/2 łyżki odtłuszczonego kakao bez cukru
- kilka kropli olejku waniliowego
- 3-4 łyżki mleka

Dodatkowo:

- 200 ml Śmietanki łąciatej 36% (schłodzonej)