

Czekoladowe babeczki z kremem Russel

Przepis na czekoladowe babeczki pochodzi standardowo z mojego ulubionego bloga Moje Wypieki, do babeczek dodany jest klasyczny biały krem Russel często używany do tortów. Połączenie idealne. Polecam.

Krem wykonujemy na parze. Ja w garnku zagotowuję wodę, na garnek ustawiam szklaną miskę tak, aby dnem nie dotykała wody. Do miski wrzucamy jajka i cukier, od razu zaczynamy miksować, tak długo aż masa zgęstnieje. Studzimy. W drugiej misce ucieramy miękkie masło na gładką masę, stopniowo dodajemy masę jajeczną. Całość miksujemy do uzyskania gładkiego i puszystego kremu, na koniec dodajemy spirytus, mieszamy do połączenia składników.

Krem chłodzimy w lodówce przed nałożeniem na ciasto przez pół godziny, można go też zamrozić.

Przepis wykonuje się na sposób suche/mokre. Przygotowujemy 2 duże miski, w jednej mieszamy wszystkie suche składniki: mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cukier. W drugiej: roztrzepane jajka, śmietanę, masło. Mokre składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Do miski z mokrymi składnikami dodajemy stopniowo suche, miksujemy. Na koniec dodajemy pokruszoną czekoladę.

Metalowe formy do babeczek wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem do 3/4 wysokości, babeczki urosną tylko troszkę ponad brzeg kokilki. Można też użyć silikonowych foremek. Piekarnik rozgrzewamy do 200st C., babeczki pieczemy przez około 25 minut, po tym czasie sprawdzamy jeszcze czy patyczek jest włożony do baczki jest suchy. Jeśli tak, wyjmujemy studzimy i nakładamy krem. Krem można nakładać szprycą ale ponieważ jest napowietrzony trzeba to robić bardzo delikatnie i powoli.

Składniki na krem:

- 5 jajek
- 400g masła
- szklana cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 łyżka spirytusu

Składniki na 25-30 sztuk:

- 450g mąki pszennej
- 50g kakao
- 2 płaskie łyżki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 300 g gorzkiej czekolady, posiekanej
- 4 duże jajka

- 600 ml kwaśnej śmietany 18%
- 2500 g cukru
- 170 g masła, roztopionego
- 1 łyżka olejku pomarańczowego