

Czekoladowe babeczki z nutą przyprawy korzennej

Kochani, ten przepis to strzał w dziesiątkę na Święta. Nie dość, że smakuje pysznie, rozpływa się w ustach, to gdy pieczemy babeczki cały dom pachnie jak gorąca czekolada i pierniczki! Przepis bardzo prosty, jak zawsze, ale tym razem też chciałabym, żebyście zrobili do babeczek krem! Ja odkąd jestem w USA, za każdym razem gdy piekę babeczki robię też krem z serka typu philadelphia. Jest to tzw. cream cheese frosting, uwielbiany przez amerykańców! Co ciekawe, tutaj w Dallas bardzo ciężko kupić twaróg, taki zwykły biały ser, z którego pieczemy polskie serniki.

Tutejsze serniki są bardzo kremowe, właściwie rozpływają się w ustach, nie są suche, bo wszystkie piecze się z kremowych serków. Oczywiście... rozgadałam się nie na temat, sernik będzie na początku przyszłego tygodnia! Dzisiaj babeczki! Bardzo łatwe jest ozdobienie babeczek i kremu po prostu barwnikami spożywczymi, także jeśli nie macie takich dekoracji jak ja użyłam w moim przepisie, wystarczy w supermarkecie kupić barwniki i zafarbować np. kryształowy cukier na zielono. Można wtedy nasz krem obsypać takimi zielonymi kryształkami! Ważne żeby być kreatywnym. Jestem pewna, że wiele/u z Was potrafi zrobić na wykałaczkach takie mikołajki, choinki czy renifery! Dla chcącego nic trudnego! <3 Trzymam kciuki i czekam na Wasze opinie!

Czekoladowo-korzenne babeczki z kremem

Składniki na babeczki:

1 szklanka mąki
130 g masła (około 2/3 kostki)

3/4 szklanki cukru (ja użyłam brązowego)

2 jajka

1/2 szklanki śmietany (najlepiej tą tłustą, 18%)

1/2 tabliczki gorzkiej czekolady (może być więcej <3)

1/3 szklanki prawdziwego kakao

1 duża łyżka przyprawy korzennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

1,5 łyżeczki ekstraktu z wanilii



Składniki na krem:

200 g serka typu philadelphia

1/2 szklanki cukru pudru

1 łyżeczka cynamonu (opcjonalnie)



Wykonanie:

Zaczynamy od babeczek. W dużej misce dokładnie mieszamy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, oraz przyprawę korzenną i odstawiamy na bok.



Teraz zabieramy się za roztopienie masła. Najlepiej zrobić to powoli w garnuszku na małym ogniu. Następnie ściągamy roztopione masło z ognia i dodajemy pokrojoną czekoladę i mieszamy dokładnie, aby się dobrze zmieszało. Gdy masło z czekoladą trochę przestygnie dodajemy kakao i również dokładnie mieszamy. Taką masę czekoladową odstawiamy na bok, aby ostygnęła.



W osobnej misce ubijamy mikserem jajka z cukrem i ekstraktem
na puszystą masę.



Do naszej masy dodajemy przestudzoną czekoladę i ponownie miksujemy.

Następnie na przemian dodajemy po łyżce mieszanki mącznej (przygotowanej wcześniej) i śmietany. Nie używamy już miksera, a szpatułki czy po prostu zwykłej łyżki. Chodzi nam tylko o połączenie się składników.



Gotową masę przekładamy do foremek na babeczki do 3/4 wysokości (urosną!) i pieczemy przez około 18-20 minut w temperaturze 180°C. W razie gdybyście nie byli pewni czy babeczki są już upieczone, wystarczy sprawdzić wykałaczką czy wewnątrz babeczek jest suche.



Ciepłe babeczki zostawiamy w formie do wystygnięcia a my bierzemy się za przygotowanie kremu.

Serek (w temp. pokojowej), cukier oraz cynamon miksujemy na wysokich obrotach do powstania kremowej masy i GOTOWE !



Teraz już od Was zależy jak ozdobicie babeczki, możecie odkroić półokrągły czubek nałożyć łyżką masę na babeczkę i przykryć odkrojonym czubkiem. Jeśli macie rękaw, to mega, możecie zrobić na babeczkach warstwę "śniegu" i posypać np. kakao lub wydrukować na kolorowym papierze napis: WESOŁYCH ŚWIĄT! i przykleić do wykałaczki. Jest mnóstwo pomysłów!



Warto po zakończonych dekoracjach wstawić babeczki na godzinę do lodówki, aby masa zastygła.

SMACZNEGO Zea oceanu!



