

Babeczki brownie z chilli



Potrzebne narzędzia*:

- forma do babeczek (klasyczna, z 12 wgłębieniami)
- rękaw cukierniczy
- dowolna tyłka dekoracyjna w kształcie gwiazdki
- papier do pieczenia
- waga kuchenna np. taka
- waga jubilerska
- blender
- silikonowa szpatułka
- trzepaczka
- garnek, miska, sitko
- posypki np. Roses od Słodki Bufet (opcjonalnie)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D i Słodki Bufet aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D



słodki
BUFET

Babeczki brownie z chilli



Potrzebne składniki (12 babeczek):

Babeczki brownie

- 120 g masła
- 200 g czekolady deserowej
- 2 jajka
- 130 g brązowego cukru (możesz zastąpić białym cukrem)
- 65 g mąki pszennej
- 1/3 łyżeczki soli

Krem czekoladowy z chilli:

- 60 ml mleka 3,2 %
- 1,8 g żelatyny 180 bloom (mniej niż 1/2 łyżeczki)
- 70 g czekolady deserowej 50 % (użyłam Fin Care)
- 30 g czekolady mlecznej (użyłam Fin Care)
- 125 g śmietany 36 %
- 0,3 g chilli pieprzu cayenne (1/8 łyżeczki)

Dodatki:

- ok 100 g pasty z prażonych orzechów laskowych

lub

- 150 g malin (mogą być mrożone)
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 15 g cukru
- 0,75 g pektyny NH

lub

- 100 g śliwek suszonych
- 100 ml ciemnego rumu

Babeczki brownie z chilli



Opis przygotowania:

Babeczki brownie:

1. Roztop masło i zdejmij z palnika.
2. Do gorącego masła dodaj posiekaną czekoladę i odstaw na 2 minuty.
3. Wymieszaj do uzyskania gładkiej masy i przestudź do temperatury pokojowej.
4. W misce wymieszaj różgą kuchenną jajka z cukrem. Nie ubijaj.
5. Dodaj masę czekoladową i wymieszaj tylko do połączenia.
6. Wsyp przesianą mąkę i sól. Wymieszaj do połączenia.
7. Ciasto czekoladowe przelej do formy na muffiny wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Piecz w 160°C przez około 20-25 minut. Bez termoobiegu.
9. Wyjmij z piekarnika i całkowicie wystudź.

Krem czekoladowy z chilli:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. Mleko podgrzej niemal do wrzenia i zdejmij z palnika.
3. Do mleka dodaj żelatynę i wymieszaj lub zblenduj.
4. Dodaj czekoladę oraz chilli i odstaw na chwilę. Następnie zblenduj do otrzymania jednolitej masy.
5. Do masy czekoladowej dodaj śmietanę. Zblenduj do połączenia.
6. Gotowy krem wstaw do lodówki na kilka godzin.

Babeczki brownie z chilli



Śliwki w rumie:

1. Śliwki z rumem podgrzej do wrzenia. Odstaw do momentu aż śliwki wchłoną cały rum.

Konfitura malinowa:

1. Maliny podgrzej z sokiem z cytryny, aż owoce zaczną się rozpadać.
2. Możesz przetrzeć owoce przez sitko żeby pozbyć się pestek.
3. Pektynę dokładnie wymieszaj z cukrem. Maliny podgrzewaj na średnim ogniu wsypując stopniowo cukier z pektyną i cały czas mieszając.
4. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez ok. 5 minut, aż konfitura wyraźnie zgęstnieje. Zdejmij z ognia i wystudź.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)