

Czarny murzynek

Murzynek z czarnym kakao

10 porcji



Średni

40 Min.



Składniki:

Ciasto:

150 ml wody
200 g masła
200 g cukru
25 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
25 g Czarnego Kakao Intense Dr. Oetkera
1 łyżeczka Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
4 szt. białka
200 g mąki
2 łyżeczki Proszku do pieczenia
15 g Dr. Oetkera
4 szt. żółtek

Polewa:

50 g masła
60 g cukru pudru
30 ml mleka
10 g Czarnego Kakao Intense Dr. Oetkera
5 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

[Keksówkę o dł. 25 cm](#) wyłóż papierem do pieczenia, a piekarnik nagrzej do temp. 180°C. W garnku podgrzej wodę z masłem, cukrem, kakao ciemnym, kakao czarnym oraz z cukrem z wanilią. Całość podgrzewaj do dokładnego wymieszania składników. Odstaw do przestudzenia. Ubij białka, a mąkę z proszkiem do pieczenia przesiej. Gdy masa kakaowa trochę się przestudzi, dodaj do niej mąkę z proszkiem do pieczenia, a następnie wymieszaj. Kolejno dodawaj żółtka, delikatnie mieszając masę. Ubite białka wmieszaj do ciasta za pomocą szpatuły, a następnie przełóż ciasto do keksówki.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika. Piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzwany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzwany.

Czas pieczenia: o 55 min.



Upieczone ciasto pozostaw do całkowitego wystudzenia.

3 Polewa:

W garnku rozpuść masło z cukrem pudrem. Gdy cukier się rozpuści dodaj mleko oraz kakao czarne i ciemne, a następnie ciągle mieszając gotuj przez ok. 2 minuty, do lekkiego zgęstnienia. Otrzymaną polewę rozprowadź na schłodzonym cieście.

