



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Murzynek z powidłami

Czas przygotowania: 25 minut

Czas pieczenia: 50 minut

Liczba porcji: forma 12 x 30 cm - 1320 g


Dieta: wegetariańska

### Składniki na ciasto

<input type="radio"/> mąka pszenna tortowa	320 g - 2 szklanki
<input type="radio"/> masło 82% tłuszczu	200 g
<input type="radio"/> kakao	60 g - około 5 łyżek
<input type="radio"/> cukier drobny	150 g
<input type="radio"/> mleko	250 ml - 1 szklanka
<input type="radio"/> małe jajka	4 sztuki - 200 g po rozbiciu
<input type="radio"/> powidła śliwkowe	200 g
<input type="radio"/> soda oczyszczona	2 płaskie łyżeczki

### Składniki na polewę

<input type="radio"/> masło 82% tłuszczu	30 g
<input type="radio"/> czekolada deserowa	80 g
<input type="radio"/> czekoladowa posypka	10 g

 Ukryj zdjęcia

## Murzynek z powidłami

### ▼ Krok 1: Wymieszaj sypkie składniki - bez cukru

W jednej misce umieścić wszystkie składniki sypkie i dokładnie wymieszaj je np. przy pomocy różgi kuchennej. Masz wówczas pewność, że kakao oraz soda będą idealnie rozłożone. Składniki sypkie to: 2 szklanki mąki pszennej np. tortowej lub uniwersalnej, czyli około 320 gramów; 60 gramów kakao; 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej.

*Porada:* Używamy tylko prawdziwego kakao, czyli takie bez dodatku cukru i mleka w proszku.



## ▼ Krok 2: Ubij jajka z cukrem + masło

Możesz już zacząć nagrzewać piekarnik. Ustaw około 175 stopni z opcją pieczenia góra/dół.

Do dużej miski wbij cztery małe jajka (u mnie łącznie 200 gramów po rozbiciu) i wsyp 150 gramów cukru drobnego. Cukier z jajkami ubijaj mikserem na wysokich obrotach tak długo, aż cukier całkowicie rozpuści się w jajkach. Pod koniec ubijania ma powstać puszysta i jasna masa. Ubijanie może trwać nawet 10 minut (z dobrym mikserem do 5 minut). Wyłącz mikser. Kolejno wlej też 200 gramów roztopionego i całkowicie przestudzopnego masła - może być już lekko tężejące. Tylko lekko wymieszaj całość szpatułką.

*Porada:* Nie testowałam tego, ale pewnie masło można zamienić na 180 ml oleju rzepakowego.

## ▼ Krok 3: Wlej mleko i wsyp sypkie składniki

Od razu wsyp też lej 250 ml mleka (temperatura pomieszczenia - nie z lodówki) i wsyp mieszankę sypkich składników. Znowu zamieszaj ciasto szpatułką.

## ▼ Krok 4: Mieszaj + dodaj powidła

Na koniec dodaj jeszcze 200 gramów powideł śliwkowych i wymieszaj składniki przy pomocy szpatułki. Tym razem nieco dłużej, by powstało jednolite ciasto.

*Porady:* Powidła można zamienić na dżem z czarnej porzeczki. Można też dorzucić łyżkę skórki otartej z małej pomarańczy (tylko pomarańczowa część, bez białej, gorzkiej warstwy).

## ▼ Krok 5: Ciasto przełóż do formy

Przygotuj sobie niedużą foremkę do wypieków. U mnie idealnie sprawdziła się keksówka o wymiarach wewnętrznych 12/30 cm lub nieco większa. Formę wysmaruj od środka resztkami tłuszczu i obsyp bułką tartą lub otrębami. Wlej i wyrównaj ciasto o konsystencji gęstszego budyniu.



## ▼ Krok 6: Upiecz i udekoruj ciasto

Formę z ciastem umieść na środkowej półce, w piekarniku nagrzanym do 175 stopni. Ustaw opcję pieczenia góra/dół. Ciasto piecz 50 minut. Po około 45 minutach sprawdź, czy ciasto jest już upieczone.

Ostrożnie uchyl drzwi piekarnika i wbij w ciasto drewniany patyczek do szaszłyków. Jeśli po wyjęciu patyczek jest suchy, to znaczy, że ciasto jest już upieczone. Jeśli nadal jest mokry, to sprawdź ciasto nie wcześniej niż po kolejnych 5-10 minutach.

Po upieczeniu lekko uchyl drzwi piekarnika. Polecam zablokować drzwiczki rękawicą kuchenną, by zrobić tylko małą szparkę. Po 10 minutach otwórz drzwi do połowy, a po chwili wyjmij ciasto z pieca. Uwolnij je z foremki i przełóż na kratkę do przestudzenia.

Nie jest to konieczne, ale ciasto polecam pokryć po przestudzeniu gęstą polewą z czekolady i masła. W rondelku umieść i roztop na niskiej mocy palnika 30 gramów masła. Rondelek zdejmij z palnika i dodaj do niego 80 gramów drobno posiekanej czekolady deserowej (może być też czekolada gorzka i mleczna). Całość mieszaj szpatułką, aż czekolada całkowicie rozpuści się w gorącym maśle i połączy się z nią w gęsty krem (w razie potrzeby lekko podgrzej polewę). Polewę wyłóż na ciasto. Zanim polewa stężeje wysyp też posypkę.

Murzynek z powidłami długo zachowuje świeżość. Po przestudzeniu polecam zawinąć ciasto luźno w papier śniadaniowy, a następnie umieścić w przezroczystej torbie spożywczej lub w worku strunowym. Ciasto trzymaj w szafce do około trzech dni lub dłużej. Smacznego.

**Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

