



Babeczki czekoladowo-serowe z wiśniami



Składniki:

Masa czekoladowa

- 100 g masła
- 50 g kakao
- 80 g cukru
- 120 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa serowa

- 230 g sera twarogowego śmietankowego
- 3 łyżki cukru
- 1 jajko
- 3 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- świeże lub mrożone wiśnie



Przygotowanie:

Jeśli używasz mrożonych wiśni, należy je wcześniej rozmrozić i zostawić na durszlaku do odsączenia. W rondelku na małym ogniu roztop masło. Dodaj kakao i cukier, wymieszaj i podgrzewaj na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Zdejmij z ognia, aby masa nieco przestygła. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodaj jajka, masę czekoladową. Wymieszać łyżką, tylko do połączenia się składników.

W drugiej misce wymieszaj łyżką twaróg śmietankowy z cukrem, mąką ziemniaczaną i jajkiem.

Formę na muffiny wyłóż papilotkami. Do papilotek nakładaj masę czekoladową, następnie wyłóż masę serową. Na wierzchu połóż po 3 wiśnie do każdej babeczki. Wstaw do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i piecz przez około 25 minut.