Świąteczne babeczki mocno czekoladowe

Składniki (z podaniem gramatury):
1,5 kostki masła,
1,5 szklanki cukru,
6 łyżek wody,
4 łyżki kakao,
1,5 szklanki mąki
4 jaja,
1 łyżeczka proszku do pieczenia
garść wiśni drelowanych

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:
Do garnka wrzucamy masło, cukier, wodę i kakao. Ciągle mieszając doprowadzamy do zagotowania, następnie studzimy. Po wystygnięciu dodajemy 4 żółtka, mieszamy, by połączyć składniki. Z powstałej masy odlewamy 3/4 szklanki, by później polać babeczki. Do reszty masy dodajemy przesianą przez sito mąkę z proszkiem do pieczenia. Z pozostałych białek ubijamy na sztywno pianę, dodajemy do masy ostrożnie mieszając łyżką. Uwaga! Nie miksujemy. Do blaszki na babeczki wykładamy papierowe foremki. Łyżką ostrożnie napełniamy do 3/4 objętości foremki. Do środka każdej babeczki dodajemy wisienkę, może być to również kawałek czekolady, krówki, kandyzowanej pomarańczy, wedle uznania. Babeczki wkładamy do uprzednio nagrzanego piekarnika do 160 stopni Celcjusza. Czas pieczenia wynosi około 25 min, bez termoobiegu. By upewnić się, że babeczki są już gotowe – wkładamy w środek wykałaczkę, jeśli jest sucha to czas, by je wyciągnąć. Babeczki dekorujemy ciepłą czekoladą.