

BABA Z MAKIEM I CZEKOLADĄ



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22214**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- 1 puszka masy makowej
- skórka otarta z cytryny
- 1/2 szklanki mleka
- trochę aromatu rumowego lub migdałowego do ciast
- 25 dag masła
- 20 dag cukru
- szczypta soli
- 1 cukier waniliowy
- 6 jajek
- 50 dag mąki
- 1 proszek do pieczenia
- 10 dag gorzkiej czekolady
- tłuszcz i tarta bułka do formy
- cukier puder do posypania gotowej babki

Sposób przygotowania:

- 1 Do masy makowej dodać otartą skórkę z cytryny i podgrzane mleko, dokładnie wymieszać. Czekoladę zetrzeć na tarce. 2. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na gładki krem. Dodać odrobinę aromatu rumowego do ciast. Kolejno wbijać jajka. Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, porcjami wsypywać do masy. Całość wyrobić na gładkie jednolite ciasto. Na końcu dodać masę makową i wsypać startą czekoladę. Wszystkie składniki ponownie wymieszać. 3. Formę posmarować tłuszczem i posypać tartą bułką, wypełnić przygotowanym ciastem. Wierzch gładko wyrównać. Wstawić do wcześniej rozgrzanego piekarnika, piec około 70 minut w temp. 175oC. Babkę wyjąć z piekarnika, odstawić do ostygnięcia. Następnie ostrożnie zdjąć formę, ciasto zupełnie wystudzić. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem (lub posmarować lukrem, przygotowanym z 1/2 szklanki cukru pudru i 1 łyżki soku wyciśniętego z cytryny).

Twoje notatki do przepisu: