

Babka czekoladowa z wiśniami.

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Autor: **Anika1**Przepisów: **59** Ocena: **1739**

> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 200 g masła
- 180 g cukru
- 5 jajek
- 1 cukier waniliowy
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 400 g mąki pszennej
- 1 czekolada deserowa (100 g)
- 3 łyżki kakao
- 100 ml mleka
- 1 słoik drylowanych wiśni w kompcie
- 2-3 kieliszki wiśniówki (jeśli nie macie , można pominąć)
- masło i mąka do wysmarowania i obsypania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i kakao.
- 2 Odmierzamy 100 ml mleka
- 3 W garnku na małym ogniu roztapiamy czekoladę podlewając ją odrobiną mleka (z tych odmierzonych już 100 ml) i lekko studzimy
- 4 Wiśnie odcedzamy z zalewy i zalewamy je wiśniówką (można to zrobić godzinę lub dwie przed pieczeniem ciasta
- 5 Miękkie masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, a następnie dodajemy stopniowo po 1 jajku stale ucierając
- 6 Gdy masa jest już jednolita dodajemy na przemian mąkę i mleko stale mieszając ciasto (już na

mniejszych obrotach)

- 7 Następnie dolewamy stopioną czekoladę szybko mieszając ciasto, aby czekolada się nie ścięła na koniec dodajemy odsączone z wiśniówki wiśnie i mieszamy
- 8 Ciasto przekładamy do formy z kominem (u mnie tym razem tortownica z kominem) wysmarowanej masłem i obsypanej mąką
Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy ok 65 - 70 minut
- 9 Po upieczeniu trzymamy jeszcze chwilę w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach, a następnie wyjmujemy i studzimy. Ja po 10 - 15 minutach odpinam obręcz i pozostawiam do całkowitego wystudzenia

Twoje notatki do przepisu: