

Babka kajmakowa z bananem



Autor: **andalmatiner**
Przepisów: **114** Ocena: **706**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 190 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej
- 90 g skrobi ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 jajek
- 5 łyżek ksylitolu
- 125 g masła extra 82%
- 1 puszka kajmaku (ok. 510 g)
- 1 dojrzały banan
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1. Formę na babkę wysmaruj masłem i oprósz bułką tartą.
2. Kajmak i masło przełóż do rondelka.
3. Wciąż mieszając podgrzewaj do momentu połączenia się składników. Odstaw.
4. Białka oddziel od żółtek.
5. Do białek dodaj szczyptę soli i ubij na sztywną pianę.
6. Żółtka z ksylitolem ubij na kogel-mogel, dodaj obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.
7. Zmiksuj razem (powstaną suche i gęste okruchy).
8. Dodaj 2/3 masy kajmakowej. Zmiksuj razem.
9. Na koniec dodaj pianę z białek i wymieszaj szpatułką.
10. Do foremki przelej 1/2 masy.
11. Teraz wyłóż banana pokrojonego w półksiężycy.
12. Wyłóż pozostałą część ciasta.
13. Piecz w temperaturze 180°C około 45 minut lub do tzw. suchego patyczka.

14. Gdy babka wystygnie przełóż na talerz i udekoruj pozostałą masą kajmakową.

15. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: