

Babka kawowa



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **305** Ocena: **1597**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 200 g rozpuszczonego masła
- 5 jajek
- 220 g cukru
- 3 łyżki ciemnego kakao
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Polewa czekoladowa:
 - 100 g gorzkiej czekolady
 - 3 łyżki śmietanki 30%

Sposób przygotowania:

1

Do rondelka wrzucamy masło i podgrzewamy do momentu, aż masło się rozpuści. Odstawiamy na bok do wystudzenia. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i kakao. Kawę zaparzamy w 1/4 szklanki wody i odstawiamy na bok. Jajka ubijamy mikserem tak aby powstała jasna, puszysta masa. Dodajemy cukier i miksujemy. Następnie dodajemy mąkę, rozpuszczone masło i kawę. Mieszamy do uzyskania gładkiej i jednolitej masy.

2

Formę na babkę smarujemy masłem i obsypujemy mąką. Ciasto przekładamy do formy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy około 45 minut lub do tak zwanego suchego patyczka. Wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do wystudzenia.

Polewa czekoladowa

Do rondelka wlewamy śmietankę, dodajemy połamaną czekoladę. Cały czas mieszając podgrzewamy do momentu, aż czekolada się rozpuści i powstania gładka polewa. Babkę wyjmujemy z foremki i polewamy przygotowaną polewą z czekolady. Dowolnie dekorujemy.

Twoje notatki do przepisu: