

Babka łąciata



Autor: **Mateusz15**
Przepisów: 55 Ocena: 2459

5-6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 4 szt.
- masło, 200g
- cukier drobny, 200g
- Mąka pszenna, 300g
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- mleko, 100ml
- czekolada gorzka, 100g

Sposób przygotowania:

- 1** METODA TRADYCYJNA: piekarnik rozgrzać do 170 stopni C. Formę do babek wysmarować tłuszczem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać przez sito. Masło roztopić, ostudzić. Czekoladę roztopić na parze i ostudzić. Rozdzielić jajka na żółtka i białko. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem na jasną, białą masę. Miksując wlać masło. Wsypać mieszankę mączną i wlać mleko (można dać mniej lub więcej-zależy od gęstości). Zmiksować na jednolitą gładką masę. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Delikatnie wmieszać do ciasta. Połowę masy wlać do przygotowanej wcześniej formy. Do pozostałego ciasta dodać czekoladę i wymieszać dokładnie łyżką. Wylać na ciasto białe. Wstawić do piekarnika na 40-60 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest upieczone.
- 2** THERMOMIX: piekarnik rozgrzać do 170 stopni C. Formę do babek wysmarować tłuszczem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać przez sito. Masło roztopić, ostudzić. Czekoladę roztopić na parze i ostudzić. Rozdzielić jajka na żółtka i białko. Założyć motylek. Białko wlać do naczynia miksującego, dodać szczyptę soli i ubić je na sztywną pianę (2,5 minuty, obr. 4.). Przełożyć do innego naczynia, po czym do naczynia miksującego wlać żółtka i utrzeć je z cukrem na puszystą, białą masę, używając obrotów 3. Nie przerywając mieszanka wlać masło. Zdjąć motylek. Wsypać mieszankę mączną i wlać mleko (można dać mniej lub więcej-zależy od gęstości). Zmiksować na jednolitą gładką masę (1 minuta, obr. 3.-4.). Dodać pianę z białek i wymieszać ręcznie. Połowę masy wlać do przygotowanej wcześniej formy. Do pozostałego ciasta dodać czekoladę i wymieszać (20 sekund, obr. 3.). Wylać na ciasto białe. Wstawić do piekarnika na 40-60 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest upieczone.
- 3** WYKOŃCZENIE: Polecam posypać cukrem pudrem lub polać stopioną czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: