

Babka majonezowa z czekoladową polewą



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 131 Ocena: 5987



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Jajko 4
- Mąka ziemniaczana 1/2 szklanki
- Mąka tortowa 1/2 szklanki
- Majonez 4 łyżki 2/3 szklanki
- Cukier 3/4 szklanki
- Proszek do pieczenia łyżeczka z lekką górką
- Cukier wanilinowy łyżeczka
- skórka otarta z cytryny łyżka
- sól szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli. Do ubitych białek wsypywać cukier partiami najlepiej łyżka po łyżce. Kolejno dodawać cukier waniliowy, skórkę z cytryny oraz żółtka. Zmniejszyć obroty miksera do minimum dodawać majonez łyżka po łyżce. Zmiksować tylko do połączenia składników.

Do zmiksowanej masy przesiać mąki oraz proszek do pieczenia. Składniki zmiksować tylko do połączenia składników.

Błazkę do babki lub keksówkę wysmarować masłem a następnie obsypać bułką tartą. Ciasto przelać do blazki. Piec ok 45 minut w temperaturze 180 stopni do tzw. suchego patyczka.

po około 15 minutach po wyjęciu z piekarnika wyjąć z blazki i poczekać do całkowitego przestudzenia.

Czekoladę rozpuścić nad parą wodną dodać łyżkę oleju i wymieszać. Lekko przestudzoną czekoladą poleć babkę i posypać wiórkami kokosowymi. Smacznego!

(szklanka 250 ml)

Twoje notatki do przepisu: