

Babka trzy smaki



Autor: Nemezja

Przepisów: 196 Ocena: 5037



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 2 szklanki + 1 łyżka
- Masło 250 g
- Cukier 1 szklanka
- Jajka 5 szt.
- Proszek do pieczenia 1,5 łyżeczki
- Cukier z wanilią 1 łyżka
- Olej 4 łyżki
- Ocet 1 łyżeczka
- Kakao naturalne 1 łyżka
- Mak 1/2 szklanki
- Lukier:
 - Cukier puder 5 łyżek
 - Gorąca woda 1 łyżka
 - Sok z cytryny 1 łyżeczka
- Szklanka to 250 ml, łyżka 15 ml, a łyżeczka 5 ml.
- Foremka o wymiarach 24 cm x 10 cm x 6 cm.

Sposób przygotowania:

- 1 Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym do postaci puszystego kremu.

Nie przerywając ucierania dodawać stopniowo żółtka, olej i ocet.

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i zmiksować z masą z masła.

Z białek ubić sztywną pianę i wmieszać do ciasta.

Masę podzielić na trzy części. Jedną wymieszać z kakao, drugą z makiem, a do trzeciej dodać łyżkę mąki.

- 2 Formę wyłożyć papierem do pieczenia lub posmarować masłem i wysypać bułką tartą.

Na spód wyłożyć najpierw białe ciasto, następnie masę z kakao, a na wierzch z makiem.

Piec w piekarniku nagrzanym góra-dół do 180 stopni C około 50 - 60 minut, do suchego patyczka. Czas pieczenia zależy od indywidualnych właściwości piekarnika i rodzaju formy do pieczenia.

3 Po upieczeniu babkę wystudzić i posypać cukrem pudrem lub poleć lukrem.

Składniki na lukier rozetrzeć, aż powstanie jednolita i lśniąca konsystencja.

Twoje notatki do przepisu: