

Babka - tygrysek

Autor: **lasuch-09**Przepisów: **46** Ocena: **1178**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- polewa czekoladowa
- mąka pszenna tortowa, 2 szkl.
- masło, 200 g
- Jaja, 6 szt
- cukier, 1 szkl.
- olej, 8 łyżek
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- aromat cytrynowy, kilka kropel
- kakao ciemne, 1 łyżka
- kawa rozpuszczalna, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło rozetrzeć z żółtkami na puszystą masę. Dodać olej i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ubić białka, dodając stopniowo cukier, a następnie mieszając w ósemkę połączyć z ciastem.
- 2 Ciasto podzielić na 3 równe części. Do jednej dodać 1 łyżkę mąki i kilka kropel aromatu cytrynowego, do drugiej 1 łyżkę kakao, a do trzeciej roztartą na proszek kawę rozpuszczalną.
- 3 Średnią tortownicę wysmarować tłuszczem. Na środek tortownicy nałożyć 2 łyżki ciasta białego, potem kakaowego, a następnie kawowego i tak na przemian.
- 4 Piec ca 35 min. w temp. 190 st. C. Przed wyjęciem z piekarnika, sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest upieczone.
- 5 Z masła (100g), śmietany, (5 łyżek) cukru (3 łyżki) i kakao (3 łyżki) na małym ogniu przygotować polewę. Zdjąć z ognia i mieszając dodać rozpuszczoną żelatynę (2 łyżeczki). Polać wystudzone ciasto.

Twoje notatki do przepisu: