

Babka waniliowo-pomarańczowa

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7918**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 20 dkg. mąki pszennej
- 10 dkg. mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 20 dkg miękkiego masła
- 1/2 szklanki cukru
- 10 dkg. białej czekolady
- 4 jajka
- 1 op. cukru waniliowego
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- sok i skórka otarta z 1 pomaraczy

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę pszenną wymieszać z ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia. Roztopić białą czekoladę.
- 2 Masło utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i ekstraktem waniliowym na puszystą masę. Ucierając dodawać po jednym żółtku i po łyżce roztopionej białej czekolady. Cały czas miksować. Wlać sok z pomarańczy, otartą skórkę pomarańczową i wymieszać.
- 3 Do masy wsypać wymieszane mąki i miksować na wolnych obrotach, aż wszystkie składniki się połączą.
- 4 Ubić białka na sztywną pianę i pomału dodawać do ciasta, delikatnie mieszając.
- 5 Formę na babkę wysmarować masłem, posypać tartą bułką lub zmielonymi migdałami. Przebrać do niej ciasto i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180st.C i piec ok 60 minut, sprawdzając patyczkiem, czy babka jest już upieczona. Patyczek musi być suchy.
- 6 Z dwóch łyżek soku pomarańczowego i cukru pudru /ilość cukru na wycucie/ zrobić lukier i poleć babkę. Udekorować kandyzowaną skórką pomarańczową. Babkę można również posypać cukrem pudrem i udekorować wg własnego uznania. SMACZNEGO I WESOŁYCH ŚWIĄT!

Twoje notatki do przepisu: