

Babka z białą czekoladą i kwaśną śmietaną - ilovebakepl



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3446**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g mąki tortowej 200 g białej czekolady
- 250 g kwaśnej śmietany 18% 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g cukru pudru 2 jajka, temp pokojowa
- 2 łyżki oleju roślinnego skórka otarta z 1 cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej (stawiamy garnuszek z niewielką ilością wody, na górę stawiamy miskę ze szkła żaroodpornego – gotująca się woda będzie roztopiała czekoladę), odstawiamy do całkowitego wystudzenia.
Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia oraz cukrem pudrem. Jajka, śmietanę, olej oraz skórkę z cytryny chwilę miksujemy i dodajemy do suchych składników. Miksujemy do połączenia składników, następnie dodajemy roztopioną czekoladę i ponownie chwilę miksujemy. Formę na babkę smarujemy tłuszczem i oprószamy mąką. Przekładamy do niej równomiernie surowe ciasto i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 C na ok. 40-50 min. do tzw. suchego patyczka. Ciasto zostawiamy do wystudzenia w formie i dopiero później delikatnie wysuwamy z formy. Podajemy oroszone cukrem pudrem z kawałkami startej białej czekolady.

Twoje notatki do przepisu: