

# Majonezowa babka w dwóch smakach

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18990**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 1 i 3/4 szkl. mąki pszennej
- 3/4 szkl. mąki ziemniaczanej
- 3/4 szkl. cukru
- 5 łyżek majonezu
- 4 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3
- 5 łyżki wiórków kokosowych
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki mleka
- tłuszcz i tarta bułka do formy. Do dekoracji: 1 op. białego lukru
- 1 szkl. wiśni bez pestek
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- grubo posiekane pistacje

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąki wymieszaj, dodaj proszek do pieczenia. Białka oddziel od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj cukier i cały czas miksuj. Następnie wkładaj po żółtku i nadal ubijaj. Porcjami dodawaj sypkie i krótko zmiksuj. Na koniec dołóż majonez, delikatnie wymieszaj.
- 2 Podziel ciasto na pół. Do jednej części wsyp wiórki i wymieszaj. Do drugiej dodaj kakao i mleko, również wymieszaj. Do formy z kominem (natłuszczonej i wysypanej bułką) nakładaj porcjami raz ciemne, raz jasne ciasto. Na koniec delikatnie przemieszaj masy trzonkiem drewnianej łyżki.
- 3 Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. i piecz 40–45 minut. Babkę ostudź i wyjmij z formy.
- 4 Babkę oblej lukrem. Wiśnie wsyp do rondelka. Dodaj 1/2 szkl. wody i cukier. Gotuj na małym ogniu 5 min. Sos zagęść mąką ziemniaczaną rozmieszaną w 1/4 szkl. zimnej wody. Masę wyłóż na babkę, posyp posiekanymi pistacjami.

Źródło: Tina

## Twoje notatki do przepisu: