

Pomarańczowa babka



Autor: **kalina11**
Przepisów: **157** Ocena: **1544**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 30 dkg mąki wrocławskiej
- 25 dkg cukru pudru
- 30 dkg margaryny
- 6 jaj
- 2 łyżki spirytusu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia płaskie
- 2 pomarańcza
- 1 łyżka kakao
- Polewa: □ czekolady gorzkiej
- □ szklanki cukru pudru
- 1 białko

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę i jaja wyjmuję z lodówki wcześniej żeby miały temperaturę pokojową. Do miski wkładam pokrojoną margarynę, dodaję cukier puder i ucieram mikserem na puszysta masę. Żółtka oddzielam od białek. Dodaję do utartej margaryny po jednym żółtku. Ucieram dalej na puszysta masę.
- 2 Mąkę przesiewam z proszkiem do pieczenia i dodaję do masy utartej razem ze spirytusem. Mieszam ręką. Pomarańcza sparzam i szoruję dokładnie.
- 3 Ścieram skórę na tarce oczka drobne i dodaję do ciasta.
- 4 Białka ubijam na sztywną pianę dodaję szczyptę soli lepiej się ubijają. Pianę mieszam z ciastem ręką nie mikserem delikatnie. Odkładam 6 łyżek ciasta do którego dodaję kakao. Formę do babki kamionkową dokładnie smaruję tłuszczem, każde wgłębienie, następnie posypuje bułką tarta.
- 5 Forma musi być dobrze wysmarowana bo potem baka się przykleja i nie chce wyjść. Do formy wlewam połowę ciasta jasnego, następnie ciasto kakaowe, i reszta ciasta jasnego. Wkładam do nagrzanego piekarnika, ja zaczęłam piec babkę od temp 160 stopni przez 30 minut następnie zwiększyłam na temp 180 stopni na kolejne 30 minut. Babkę sprawdzam patyczkiem czy się dopiekła, jeżeli nie trzymam ją chwilę dłużej w piekarniku.
Po wyjęciu babki z piekarnika formę odwracam na deskę. Biorę ściereczkę, którą moczę w zimnej wodzie. Przykładam ją na formę babki i zostawiam na chwilę aż odparuję. Pomaga mi to zawsze wyjąć babkę w całości.
- 6 Polewę zrobiłam z czekolady gorzkiej rozpuszczonej w kąpieli wodnej. Lukier zrobiłam z cukru

puddingu. Białko ubijam na sztywno i dodaję cukier puder cały czas mieszając. Babkę polewam białym lukrem, a następnie czekoladą ostudzoną.

Twoje notatki do przepisu: