

Babka noc



EB87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 szklanka
proszek do pieczenia	1/2 paczki
mjargaryna roztopiona	1 szt
budyń waniliowy	1/2 paczuszki
margaryna miękka	50 g
jagody	
białko	1 szt
cukier puder	3 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
sok z jagód	
biała czekolada starta	5 kostek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka z cukrem utrzeć (lub zmiksować). Dodać mąki i proszek do pieczenia, utrzeć (lub zmiksować). Na końcu dodać roztopioną margarynę i szybko wymieszać (lub zmiksować). Wylać do podłużnej blaszki na babkę.

Piec 1h-1h 15 min w temp. 150st, termoobieg, środkowy poziom

W czasie pieczenia babki robimy krem i lukier.

Na krem robimy budyń zgodnie z opisem na opakowaniu, ostudzamy (koniecznie). Jak nie ostudzimy krem będzie zbyt wodnisty. Następnie dodajemy stopniowo budyń do miękkiej margaryny i miksujemy.

Na lukier białka z cukrem utrzeć na pulchną masę, doprawić sokiem z cytryny. Dobrze zmiksować. Dodajemy sok jagodowy i miksujemy.

Po ostudzeniu, przekrawamy wzdłuż babkę ok 3 cm od spodu i smarujemy uprzednio przygotowanym kremem, posypujemy krem jagódkami, surowymi lub ze słoika. Następnie przekrawamy w jeszcze jednym miejscu i znowu smarujemy kremem, posypujemy jagódkami. Na wierzchu polewamy lukierem i przystrajamy jagódkami i czekoladą.

Wstawiamy babkę do lodówki do ochłodzenia. Wtedy nie będzie się rozwalać przy krojeniu.