

Babka - Smak i zapach pomarańczy



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt
mąka pszenna	2 szklanki
mąka ziemniaczana	1 szklanka
masto	250 g
pomarańcza	1 szt
pomarańcza - plastry	4 szt
anyż	1/2 łyżeczki
likier pomarańczowy	4 łyżki
cukier	1, 5 szklanki
cukier brązowy	3 łyżki
sezam czarny	1 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
irysy cukierki	5 szt
sok pomarańczowy	3 łyżki
masto do smażenia	10 g
sól	szczypta
konfitura	3 pomarańczowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańczę umyć i wyparzyć(trzymać we wrzątku około dwóch minut). Następnie przygotowany owoc pokroić w ćwiartki, zmiksować z cukrem oraz anyżem. Po krótkiej chwili dodać miękkie masło oraz żółtka i miksować dalej aż do powstania gładkiej puszystej masy. Dodać 3 łyżki konfitury oraz likier pomarańczowy. Wymieszać mąkę z proszkiem. Ubić białka ze szczyptą soli na sztywną pianę. Powstałą masę pomarańczowo- maślaną połączyć z mąką. Na koniec dodać pianę i powoli wymieszać. Piec w temperaturze 180-190 stopni około 60 minut.

Przygotować glazurę:

Cukier brązowy wsypać na patelnię i karmelizować. Na gorącym karmelu ułożyć 4 plastry pomarańczy (pomarańcza ma być wcześniej wyszorowana i wyparzona). Obsmażyć z obu stron i dolać sok. Dołożyć masło i delikatnie wymieszać. Smażyć razem aż do odparowania soku. Kiedy glazura zacznie gęstnieć dodać pokruszone irysy.

Na suchej patelni uprażyć sezam. Powstałą glazurą poleć wystudzone ciasto. Udekorować półplasterkami pomarańczy i prażonymi ziarnami sezamu.