

Śmietanowa babka w czekoladzie



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	30 dag
cukru kryształ	15 dag
śmietany 30%	300 ml
drożdży świeżych	3 dag
masła	5 dag
mrozonych wiśni	5 dag
gorzkiej czekolady.	10 dag
żółtko jajek	3
soli	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połowę śmietany lekko podgrzać. Dodać do niej pokruszone drożdże, 5 dag cukru oraz 5 dag maki. Starannie wymieszać, aby nie było grudek i odstawić do wyrośnięcia.

Pozostałą mąkę przesiać do misy. Dodać sól, wyrośnięty zaczyn oraz żółtka utarte z 5 dag cukru. Wyrobić gładkie ciasto. Na samym końcu połączyć z roztopionym masłem. Przykryć lnianą ściereczką i pozostawić do czasu, aż podwoi swoją objętość.

Zamrożone wiśnie pokroić na mniejsze części. Dodać do wyrośniętego ciasta i ponownie wyrobić. Przełożyć do formy na babkę wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Przykryć i odstawić, aby wyrosło.

Ciasto wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 180°C i piec przez około 25 minut. Ostudzić.

Upieczoną i ostudzoną babkę polać przygotowaną polewą (150 ml śmietany, gorzką czekoladę oraz 5 dag cukru zagotować, a następnie przestudzić).