

Babka wielkanocna cytrynowo-kakaowa



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto podstawowe:

masło	3/4 kostki
cukier	1/2 szklanki
śmietana kwaśna	2 łyżki
mąka	1 i 1/4 szklanki
mąka ziemniaczana	1/4 szklanki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
jajko	2 sztuki

Do dekoracji:

polewa czekoladowa	2 opakowania
lukier plastyczny	kilka łyżek
kolorowa posypka	kilka łyżek

Do blachy:

masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek

Do białej części ciasta:

skórka cytrynowa	1/2 łyżeczki
aromat cytrynowy	5 kropli

Masa ciemna:

kakao

1 łyżka

Dodatkowo:

wiórki kokosowe

orzechy siekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na ciasto podstawowe przełożyć do miski, wymieszać i utrzeć.

Z ciasta odjąć 1/3 i dosypać do niej kakao - 1 łyżkę. Do białej części masy dodać skórkę cytrynową i aromat cytrynowy.

Formę do babki (z kominkiem) wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Włożyć białą masę, a na wierzch kakaową.

Piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez około 45 minut (sprawdzić patyczkiem, czy ciasto już się upiekło i czy patyczek po wyjęciu jest suchy). Wyjąć z piekarnika. Poczekać aż ostygnie i wyjąć z formy.

Polewy przygotować do użycia zgodnie z przepisem na opakowaniu. Muszą być płynne. Polewać ciasto tak, aby utworzyły się spływające "strugi", a pomiędzy nimi zrobić zielone prążki z cytrynowego lukru - na płynną polewę posypać dekoracje (wiórki, orzechy pokruszone wg uznania). Wstawić do lodówki, aby polewy i lukier zastygły się.

Do dekoracji użyłam: złotych perełek o smaku cytrynowym, słonecznika w kolorowej polewie czekoladowej i różyczek z opłatka czekoladowego.