

Babka ponczowa



#DELETED#PIOTREK71618835028



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	18 dag
mąka ziemniaczana	10 dag
migdały	6 dag
poncz do babek	1/2 szklanki
lukier	1 czekoladowy
jaja	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ucieramy z cukrem. Ubijamy pianę z białek, jednocześnie przesypując ją mąką i zmielonymi migdałami. Całość delikatnie mieszamy i dodajemy utarte żółtka. Przenosimy masę do formy w kształcie okręgu z wyciętym środkiem. Babkę pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około godzinę. Po upieczeniu ciasto polewamy ponczem i lukrem czekoladowym. Ciasto przenosimy na podstawę tortową. Do środka nakładamy bitą śmietaną lub układamy piramidę z lodów.