

Babka z kakao i lemon curd Zewa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	1 szk
ekstrakt waniliowy	5 kropli
mąka pszenna typ 500	2 szk
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
woda	1/2 szk
olej rzepakowy	1/2 szk
lemon curd	2 łyżki
kakao	2 łyżki
cukier puder	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę do babki z kominkiem o średnicy 23 cm wysmarować masłem lub margaryną i wysypać bułką tartą.

Białka ubić na sztywno dodając porcjami oba cukry.

Następnie dodawać po jednym żółtku.

Gdy masa się połączy dodawać porcjami mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i wymieszać na wolnych obrotach.

Dodać lemon curd i wlewać powoli wodę z olejem.

Połowę ciasta wylać do formy a następnie do drugiej połowy dodać kakao, wymieszać i wylać na jasne ciasto.

Babkę piec 45 minut do suchego patyczka.

Po kilku minutach wyjąć ją z formy i oprószyć cukrem pudrem.

