Babka orzechowo-kawowa

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	18 dag
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
margaryna lub masło	20 dag
margaryna lub masło	1 łyżka
cukier kryształ	15 dag
jaja	4 - 5 szt
kawa rozpuszczalna	2 - 3 łyżeczki
gorzka czekolada	1 tabliczka
woda	75 - 100 (gorąca)
orzechy laskowe	10 dag
orzechy laskowe	8 mielne
cukier waniliowy	1 opak
aromat rumowy	5 kropli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekane orzechy uprażyć na suchej patelni i zostawić do ostudzenia.
Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, cukier waniliowy, cukier kryształ, masło, jaja, zmielone orzechy, aromat i wymieszać wszystko mikserem na gładką masę. Formę z kominkiem (średnica 18 lub 20 cm) natłuścić margaryną, przełożyć do niej gładkie ciasto, wyrównać powierzchnię.
Wstawić do nagrzanego do 170 stopni C. piekarnika i piec około 60 - 70 minut.
Ciasto po upieczeniu pozostawić w formie aby trochę przestygło na ok. 10 - 15 minut. Gdy ciasto lekko przestygnie wyjmujemy je z formy i nasączmy równomiernie przygotowanym z kawy i wody , zimnym naparem kawowym, a gdy jest już dobrze ostudzone polewamy rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladzie i posypujemy uprażonymi posiekanymi orzechami.