

Babka w ciemnej polewie



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna lub masło	120 g
cukier kryształ	90 g
woda	3 łyżki
ciemne kakao	4 łyżki
mąka pszenna tortowa	350 g
cukier kryształ	250 dag
jaja	4 - 5 szt
margaryna lub masło roślinne	1 kostka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
aromat cytrynowy	4-6 kropel

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki odpowiednio wcześniej wyjmujemy i pozostawiamy tak, by miały temperaturę pokojową .

Miękkie masło ucieramy z połową cukru.

Żółtka również ucieramy - z pozostałym cukrem, a białka ubijamy z odrobiną soli na sztywną pianę.

Do utartego masła dodajemy utarte żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem i przesianą przez sito, aromat cytrynowy, a na końcu sztywną pianę i delikatnie mieszamy.

Ciasto wykładamy do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką formy z kominkiem.

Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni c i wstawiamy ciasto.

Pieczemy je około 45-50 minut.

Po upieczeniu odstawiamy do wystygnięcia.

Gdy ciasto jest już upieczone przygotowujemy polewę.

Mieszamy cukier z kakao, dodajemy 2 -3 łyżki wody i gotujemy masę na wolnym ogniu aż cukier całkowicie się rozpuści.

Następnie dodajemy margarynę lub masło i cały czas mieszając gotujemy 2 -3 minuty - aż do uzyskania konsystencji gęstej śmietany.

Chłodne ciasto wyjmujemy z formy i oblewamy gorącą lub mocno ciepłą masą - polewą.