

# Babka czekoladowa



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2576 Ocena: 19786



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki na ciasto:
- Margaryna 25 dag
- Kakao 3 ½
- ½ szklanki mleka
- 1 szklanka cukru trzcinowego
- 1 cukier waniliowy
- 4 jajka
- 1 ½ szklanki mąki pszennej
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- papier do pieczenia
- Składniki na polewę:
- 5 łyżek cukru pudru
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- ½ kostki margaryny

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie polewy:

Wszystkie składniki zagotować cały czas mieszając. Po czym lekko przestudzić, dodać łyżkę żelatyny rozpuszczonej w 1 łyżce gorącej wody i wymieszać. Polewa jest sprężysta i łatwo się kroi.

### Wykonanie:

Do garnka wlać mleko, dodać kakao, masło i cukry. Zagotować na wolnym ogniu do połączenia się składników, po czym ostudzić. Do wystudzonej masy dodać mąkę, żółtka, proszek do pieczenia i wymieszać mikserem. Następnie dodać ubitą na sztywno pianę z białek, lekko wymieszać i przelać do przygotowanej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180 stopni około 50- 55 minut. Po upieczeniu poleć ciepłą polewą i schłodzić w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: