

# Babka czekoladowa z serem



Autor: **Daniel-Coceancig**  
Przepisów: **60** Ocena: **650**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto babkowe:
- 3/4 szkl. kakao
- 150 g czekolady mlecznej
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej
- 3/4 szkl. ciepłej wody
- 1 i 3/4 szkl. mąki pszennej
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 175 g masła
- 2 szkl. brązowego cukru
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 5 jajek
- 1 szkl. jogurtu naturalnego
- Masa serowa:
- 500 g sera półtłustego
- 1/2 szkl. cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki mąki pszennej

## Sposób przygotowania:

- 1 Masa serowa:  
Wszystkie składniki zmiksuj przy użyciu blendera na delikatną masę.
- 2 Ciasto:  
Wszystkie składniki zmiksuj przy użyciu blendera na delikatną masę.  
Do lekko przestudzonej masy czekoladowej dodaj jogurt naturalny (dobrze by postał z 15 min w temperaturze pokojowej). Wymieszaj dokładnie.
- 3 W osobnej misce utrzyj razem masło, cukier brązowy, ekstrakt waniliowy oraz jajka dodawane pojedynczo.  
Do masy z masła dodaj masę z czekolady. Wszystko razem zmiksuj.  
Na sam koniec dodaj sól oraz mąkę. Wszystko ponownie wymieszaj.
- 4 Formę do babki z kominem wstaw do piekarnika i rozgrzej go do temperatury 180 stopni.  
Wyjmij formę i dobrze ją natłuść. Wlej do formy połowę ciasta, na środku rozłóż masę serową w formę wieńca, i na górę wylej pozostałą część ciasta czekoladowego.  
Piecz na termoobiegu przez 55-65 min. po 30-40 minutach warto zmniejszyć temperaturę do

170 stopni by ciasto z wierzchu nadmiernie się nie przypiekło.

Twoje notatki do przepisu: