

# Babka orzechowa



Autor: **WaniliowImprowizacje**  
Przepisów: **501** Ocena: **4190**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 5 jajek
- 250g masła lub margaryny
- 1szkl. cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5szkl. maki pszennej tortowej
- 0,5szkl. maki ziemniaczanej
- 1 budyń śmietankowy bez cukru na 0,5l mleka
- 1 budyń waniliowy bez cukru na 0,5l mleka
- 0,5szkl. zmielonych orzechów włoskich
- szczypta soli
- 100g mlecznej czekolady z drobnymi orzechami
- 3 łyżki śmietany 30%

## Sposób przygotowania:

- 1 Składniki potrzebne do zrobienia babki wyjęłam wcześniej aby nabrały temperatury pokojowej. Miękkie masło/margarynę włożyłam do miski miksera. Wsypałam cukier zwykły i waniliowy i ucierałam kilka minut aż masa nabrała trochę puszystości. Żółtka oddzieliłam od białek. Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka dodałam do masła utartego z cukrem i miksowałam dalej do połączenia składników. W oddzielnej misce wymieszałam mąkę pszenną tortową, mąkę ziemniaczaną, proszki budyniowe, proszek do pieczenia i zmielone orzechy. Składniki suche przesypałam do masy jajeczno - maślanej i wymieszałam. Można to zrobić za pomocą łyżki lub miksera na wolnych obrotach (należy jednak najpierw wmieszać trochę mąkę do środka aby nie zakurzyć całej kuchni, lub wsypywać mąkę partiami). Na koniec do ciasta dodałam pianę z białek i tu wymieszałam już łyżka aby ciasto nie straciło swojej puszystości. Foremkę silikonową do babki, taką z kominem nasmarowałam masłem i obsypałam kaszą manną, a następnie przełożyłam do niej przygotowane ciasto. Formę nakryłam szczelnie folią aluminiową i wstawiłam do dużego garnka. Do garnka nalałam tyle wody, aby sięgała do ok. 3/4 wysokości formy na babkę. Garnek przykryłam pokrywką i ustawiłam na gazie. Babkę zagotowałam, a następnie zmniejszyłam gaz i na wolnym ogniu gotowałam babkę przez ok. 80-85 minut. Jeśli forma wypływa można na niej położyć mały talerzyk lub drewnianą deseczkę do krojenia, aby ją trochę obciążyć, by nie przemieszczała się w trakcie gotowania. Po ugotowaniu formę z babką wyjęłam z garnka i zdjęłam folię aluminiową. Babkę przykryłam bawełnianą ściereczką i odstawiłam do wystygnięcia. Gdy babka wystygła wyjęłam ją z formy na talerz i przygotowałam polewę. Śmietankę podgrzałam i wrzuciłam do niej połamaną na

kawałki czekoladę. Oczekałam chwilę, a następnie zamieszałam aż czekolada się rozpuściła. Czekoladą polałam wierzch babki pozwalając jej nadmiarowi spłynąć swobodnie na boki. Babkę wstawiłam do lodówki aby polewa zastygła.

Twoje notatki do przepisu: