

Babka z ajerkoniakiem



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11026**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- margaryna, 25 dag
- cukier, 1 szkl.
- cukier waniliowy, 32 g
- olej, 15 łyżek
- ajerkoniak, 1 szkl.
- woda, 2 łyżki
- jajka, 6
- mąka krupczatka, 2 i 1/4 szkl.
- proszek do pieczenia, 2 płaskie łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę, olej, ajerkoniak, cukier, cukier waniliowy i wodę gotować na małym ogniu ok. 10 min. Uważać żeby nie wykopiało. Wystudzić. Białka ubić na sztywną pianę. Osobno ubić żółtka, wymieszać je delikatnie z przestudzoną masą ajerkoniakową, mąką, proszkiem do pieczenia i pianą z białek. Wlać ciasto do dużej formy babkowej i piec ok. 40 min. w temp. 180 stopni. Babkę poleć ulubioną polewą lub tak jak ja rozpuszczoną w kąpeli wodnej czekoladą. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: