

Czekoladowa babka z wiśniami



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **495** Ocena: **3988**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 jaja
- 3/4szkl. mąki pszennej tortowej
- 0,5szkl. mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3/4szkl. cukru
- 1 łyżka kakao
- 150g masła
- 3/4szkl. wiśni z syropu (dryingowanych)
- Polewa:
 - 4 łyżki śmietany 30%
 - 100g czekolady mlecznej lub gorzkiej

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja wyjęłam wcześniej z lodówki, aby ogrzały się do temperatury pokojowej. Masło przełożyłam do rondelka i roztopiłam uważając, aby się nie przypaliło. Jaja wybiłam do miski miksera i ucierałam z cukrem do uzyskania puszystej masy. Mąkę tortową przesiałam i wymieszałam z mąką ziemniaczaną, proszkiem do pieczenia i kakao, a następnie wmieszałam partiami do masy jajecznej. Gdy składniki się połączyły, dodałam powoli roztopione i przestudzone masło i znów miksowałam do połączenia. Na koniec do ciasta dodałam odsączone z zalewy wiśnie i delikatnie wmieszałam je łyżką do ciasta. Ciasto przełożyłam do formy keksówki o wymiarach ok. 11x25cm wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiłam do rozgrzanego piekarnika. Babkę piekłam do suchego patyczka w temperaturze 170 stopni bez termoobiegu. W praktyce zajęło mi to ok. 50 minut. Po upieczeniu babkę wystudziłam na metalowej kratce. Śmietanę przelałam do rondelka i podgrzałam. Do gorącej śmietany wrzuciłam połamaną na kawałki czekoladę. Oczekałam około dwie minuty i wymieszałam składniki. Tak przygotowaną polewą oblałam babkę i odstawiłam ją do lodówki do stężenia czekolady.

Twoje notatki do przepisu: