

Babka kawowa

Przepis dodany przez użytkownika ds

Pyszna babka kawowa z orzechami laskowymi

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 100 ml
- cukier - 30 dkg
- masło - 20 dkg
- jajka - 6 szt.
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżka(i)
- mąka - 40 dkg
- napar kawowy - 100 ml
- kakao - 1 duża łyżka(i)
- orzechy laskowe - 10 dkg
- polewa czekoladowa - 1 duże op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** 5 dag cukru karmelizujemy, rozprowadzamy mlekiem i zostawiamy do ostudzenia. Masło ucieramy z resztą cukru. Białka 3 jaj oddzielamy od żółtek. Do masła wbijamy 3 całe jajka (po jednym) i dodajemy 3 żółtka. Gdy jajka ładnie połączą się z masłem możemy powoli wsypywać mąkę wymieszaną wcześniej z proszkiem do pieczenia.
- 2.** Połowę powstałego ciasta przekładamy do osobnego naczynia. Do jednej części wlewamy karmel, a do drugiej kawę i kakao. Z 3 białek ubijamy pianę i po równo dodajemy do obu części ciasta. Do kawowej części ciasta dodajemy rozdrobnione orzechy laskowe (jak ktoś lubi mogą być dodane w całości)
- 3.** Do wcześniej przygotowanej formy wlewamy ciasto. Najpierw jasne, na to ciemne i znów jasne i znów ciemne. W kilku miejscach wykałaczką &robie& fale aby uzyskać efekt marmurkowy.
- 4.** Pieczenie: ok. 1 godz. w 180 st. Pod koniec czasu pieczenia sprawdzić wykałaczką czy ciasto jest upecone. Jeśli patyczek jest czysty wyciągamy babkę z piekarnika, a jeśli nie- zostawiamy jeszcze na 10 min.
- 5.** Kiedy babka ostygnie, wyciągamy ją z formy. Polewę przygotowujemy wg opisu na opakowaniu i polewamy nią ciasto. Wierzch ozdabiamy płatkami orzechowymi.