

BABKA CZEKOLADOWA

Przepis dodany przez użytkownika Evika



wspaniałe ciasto - polecam.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

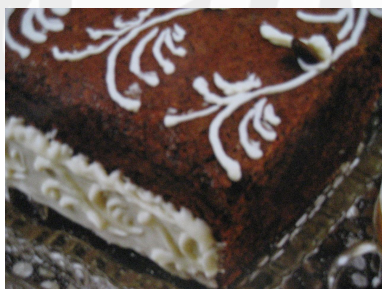
- masło - 22 dkg
- czekolada - 15 dkg
- cukier - 20 dkg
- sól - szczypta(y)
- cynamon - szczypta(y)
- osmielone orzechy laskowe - 20 dkg
- mąka - 30 dkg
- proszek do pieczenia - 1 op.
- jajka - 4 szt.
- mocna kawa - 1/4 l

Przydatne akcesoria:

foremka keksowa

Etapy przyrządzania:

1.



W naczyniu rozpuścić masło /2 dag odłożyć/, odstawić do ostygnięcia. Czekoladę posiekać na małe kawałki.

W miseczce dokładnie wymieszać cukier, sól, cynamon, orzechy, mąkę /1 łyżeczkę odłożyć/ i proszek do pieczenia. Jajka rozmącić i razem z kawą, dodać do cukru. Następnie dodać czekoladę i roztopione masło. Foremkę keksową o długości 28 cm natłuścić i oprószyć mąką. Do foremki wyłożyć masę i wygładzić powierzchnię. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 1 godz. W tem. 175 stopni C na złoty kolor. Po upieczeniu wyjąć z formy i odstawić do ostygnięcia.

Jak podawać?

Babkę ozdobić polewą. Wierzch udekorować ziarenkami kawy.

Uwagi:

Do dekoracji

- 1 opakowanie białej polewy
- kilka ziarenek kawy