

Babka orzechowa

Składniki na ciasto:

250 g margaryny

250 g mąki pszennej (tortowej)

200 g cukru

4 całe jajka

250 g posiekanych orzechów włoskich

3 łyżeczki proszku do pieczenia

1 opakowanie cukru wanilinowego (16g)

40 ml likieru Amaretto



Składniki na polewę czekoladową:

2 czekolady mleczne

5 łyżek mleka

Wykonanie:

Margarynę ucieramy na puszystą masę następnie dodajemy cukier i miksujemy. Po chwili dodajemy cukier waniliowy i dalej miksujemy. Kiedy masa zrobi się jasna dodajemy po jednym jajku, cały czas mieszając. Następnie dodajemy orzechy włoskie drobno zmielone i mikserem wszystko dobrze mieszamy. Potem dodajemy proszek do pieczenia wymieszany z przesianą mąką. Miksujemy do momentu, aż masa zrobi się jednolita. Na koniec wlewamy likier Amaretto i jeszcze chwilę miksujemy.

Masę przekładamy do foremki keksówki, o wymiarach 12x 30 cm, wyłożonej papierem do pieczenia lub natłuszczonej i obsypanej bułką tartą. Foremkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki górę, dół) i pieczemy przez około 60 min, do „suchego patyczka”. Po upieczeniu czekamy, żeby ciasto lekko przestygło i wyciągamy z foremki. Usuwamy papier do pieczenia (jeżeli go użyliśmy).

Gdy ciasto całkowicie przestygnie, rozpuszczamy czekoladę z mlekiem w kąpieli wodnej. Ciasto oblewamy polewą i wkładamy do lodówki, by polewa szybko zastygła. Potem możemy już tylko jeść.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

