

Babka budyniowa

Składniki:

5 jajek
250 ml śmietany kremówki 30%
130 g mąki pszennej
3 budynie waniliowe bez cukru (każdy po 40 g)
1 łyżeczka proszku do pieczenia
260 g cukru



Składniki na polewę czekoladową:

2 czekolady mleczne
6 łyżek mleka
posypka kolorowa

Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywną pianę. Po ubiciu dodajemy cukier, dalej miksując, a następnie dodajemy żółtka, jedno po drugim.

Odkładamy mikser i łyżką drewnianą mieszamy masę, dodając mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i budyniami oraz śmietaną kremówką. Wszystko dobrze mieszamy zagarniając od spodu. Przelewamy do foremki silikonowej - „babki” - o średnicy 21 cm. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 170°C i pieczemy około 40 minut. Jeżeli nie mamy takiej foremki, spokojnie możemy użyć zwykłej keksówki o wymiarach około 12x30 cm, tylko wtedy może wydłużyć się czas pieczenia. Czy babka się upiekła najlepiej sprawdzić patyczkiem, wbijając go w sam środek i gdy patyczek będzie czysty, babka jest gotowa.

Polewę czekoladową robimy rozpuszczając w rondelku czekoladę z mlekiem, cały czas mieszając, aż do uzyskania szklistej i lejącej czekolady. Na koniec posypujemy posypką dla dekoracji.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

