

Babka chałwowa

Składniki:

4 jajka

150 g cukru

120 ml oleju rzepakowego

220 g mąki pszennej (tortowej)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki śmietany 18%

300 g chałwy sezamowej o smaku waniliowym



Składniki na polewę:

1,5 tabliczki czekolady mlecznej (150 g)

6 łyżek mleka

50 g chałwy (plus 30 g do posypania)

Wykonanie:

Jajka ucieramy, aż podwoją objętość. Następnie dodajemy cukier i ucieramy, aż zmienią kolor na jaśniejszy. Dodajemy olej, cienkim strumieniem i nadal ucieramy. Teraz dodajemy mąkę (przesianą przez sito), proszek do pieczenia oraz śmietanę. Miksujemy tyle, żeby wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Na sam koniec dodajemy pokruszoną chałwę i miksujemy, aż wszystko się połączy. Masę przekładamy do foremki o wymiarach 12 x 30 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180° C (grzałki góra i dół) i pieczemy przez 50 - 60 min. Pod koniec pieczenia sprawdzamy patyczkiem, czy ciasto się upiekło. Jeżeli patyczek będzie czysty, to znak, że ciasto jest upieczone. Po upieczeniu ciasto wyjmujemy z piekarnika. Jak lekko przestygnie wyjmujemy babkę z foremki, zdejmujemy papier do pieczenia i całkowicie studzimy.

By przygotować polewę czekoladową musimy w rondelku podgrzać mleko z 50 g chałwy, a następnie dodajemy czekoladę mleczną. Cały czas mieszamy, aż polewa zrobi się szklista i lejąca. W razie potrzeby, gdy polewa będzie za gęsta, dodajemy więcej mleka. Tak przygotowaną polewą polewamy całą babkę i rozprowadzamy nożem lub łyżką po bokach babki. Górę posypujemy pokruszoną chałwą.

Smacznego !!!!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

