

## ***Babka czekoladowa z szampanem***

### **Składniki:**

- 500 g mąki pszennej
- 4 jajka
- 300 g cukru
- 250 ml oleju rzepakowego
- 300 ml szampana lub wina musującego (słodkie lub półsłodkie)
- 40 g kakao
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej



### **Składniki na polewę czekoladową:**

- 2 czekolady mleczne
- 6 łyżek mleka
- wiórki kokosowe do posypania

### **Wykonanie:**

Jajka ubijamy, aż podwoją swoją objętość. Następnie dodajemy cukier oraz cukier wanilinowy i dalej miksujemy do zmiany ich koloru na jasny. Teraz dodajemy olej i szampan, lejąc cienkim strumieniem cały czas miksując.

Po wymieszaniu składników mokrych dodajemy: mąkę (przesianą) wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą oraz kakao. Mieszamy wszystko łyżką lub mikserem, do połączenia się składników, aż masa będzie gładka i jednolita. Przelewamy do foremki typu keksówka, o wymiarach 12 x 30 lub foremkę w kształcie babki o objętości 2,5 litra. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C i pieczemy około 1 godz. i 10 minut. Czy babka się upiekła najlepiej sprawdzić patyczkiem, wbijając go w sam środek. 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 wiórkami kokosowymi.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

