

Babka kawowa

Składniki:

4 jajka

200 g cukru

300 g mąki pszennej

120 g margaryny

200 g śmietany 18%

1½ łyżeczki proszku do pieczenia

4 łyżki kawy rozpuszczalnej (rozpuszczamy w 1/3 szklanki gorącej wody)

kilka kropel ekstraktu waniliowego



Składniki na polewę czekoladową:

2 czekolady białe

6 łyżek mleka

kawa prawdziwa mielona do posypania

Wykonanie:

Margarynę ubijamy na puszystą masę. Gdy margaryna będzie puszysta, dodajemy połowę cukru, później po jednym żółtku, cały czas mieszając mikserem. Następnie dodajemy śmietanę oraz ekstrakt waniliowy. Na koniec wlewamy przestudzoną kawę rozpuszczoną w 1/3 szklanki wrzątku. Wszystko chwilę mieszamy. Do masy jajecznej dodajemy stopniowo mąkę, ubijając mikserem. Odkładamy na chwilę masę jajeczną i ubijamy białka na sztywno, z pozostałym cukrem. Na koniec dodajemy pianę z białek i wszystko dobrze mieszamy łyżką.

Ciasto wlewamy do keksówki, o wymiarach około 12x30 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180°C i pieczemy przez około 40 min. 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. Babkę polewamy jeszcze gorącą czekoladą, a następnie posypujemy prawdziwą mieloną kawą.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

