

Babka majonezowa

Składniki:

4 jajka

0,75 szkl. cukru

0,5 szkl. mąki pszennej

0,5 szkl. mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 cukier waniliowy

kilka kropel aromatu cytrynowego

4 łyżki majonezu



Składniki na lukier:

3-4 łyżki soku z cytryny

cukier puder (około 10 czubatych łyżek)

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 do niej stopniowo obie mąki (wcześniej przesiane przez sito), proszek do pieczenia, potem cukier waniliowy i aromat cytrynowy. Na koniec dodajemy majonez i łyżką wszystko dokładnie mieszamy, ale robimy to powoli, żeby nie usunąć powietrza z ciasta. Przelewamy do foremki silikonowej „babki” o średnicy 21 cm i pieczemy 40 minut w 170°C. 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.

Lukier robimy z cukru pudru i wody lub cytryny mieszając łyżką, aż do połączenia się składników. Dobieramy ilość płynu tak, aby lukier osiągnął pożądaną konsystencję. Dobry lukier jest biało szklisty, dosyć gęsty, ale cały czas lejący.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

