

Babka makowo - kokosowa

Składniki na ciasto:

100 g mąki tortowej
250 g maku
200 g miękkiej margaryny / masła
300 g cukru
6 jajek
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
1 op. cukru wanilinowego
skórka otarta z 1/2 cytryny



Składniki na pianę:

5 białek
130 g wiórek kokosowych
100 g cukru
sok z 1/2 cytryny

Wykonanie:

Mak mielimy na sucho, ale nie cały (około 180 g), resztę zostawiamy niemielony.

Miękką margarynę /masło ucieramy na puszystą masę. Dodajemy 200 g cukru, cukier waniliowy, otartą skórkę z cytryny. Nadal miksujemy. Dodajemy jajka, jedno po drugim i miksujemy, aż jajka podwoją swoją objętość.

Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i makiem, i mieszamy z powstałą masą. Robimy to ręcznie, żeby jajka nie straciły swojej puszystości.

Do keksówki (o wymiarach 12x 35 cm) wyłożonej papierem do pieczenia, przekładamy ciasto i wyrównujemy wierzch. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 30 minut w 175 °C

Białka ubijamy na sztywną pianę. Powoli dosypujemy resztę cukru (100g), następnie wiórki kokosowe i na koniec sok z połówki cytryny.

Po 30 minutach wyjmujemy ciasto z piekarnika. Na gorące ciasto równomiernie wykładamy pianę kokosową i wstawiamy ponownie do piekarnika jeszcze na 40 minut. Po około 20 -30 min, kiedy góra ładnie się zarumieni, przykrywamy ciasto folią aluminiową, żeby góra się nie spaliła.

Po tym czasie wyciągamy ciasto z piekarnika i zostawiamy, żeby całkowicie ostygło.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

