

Babka z serkiem mascarpone

Składniki:

200 g margaryny

200 g cukru

250 g serka mascarpone

1 opakowanie cukru wanilinowego

6 jajek

500 g mąki pszennej

90 ml mleka

kilka kropel aromatu migdałowego

2 łyżeczki proszku do pieczenia

50 g płatków migdałowych



Składniki na ciasto ciemne:

25 ml mleka

50 g cukru

2 łyżeczki kakao

Składniki na polewę:

2 czekolady mleczne

4-5 łyżek mleka

Płatki migdałowe do dekoracji

Wykonanie:

Margarynę ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Dodajemy po jednym jajku cały czas ucierając. Następnie dodajemy serek mascarpone i mleko. Po dokładnym wymieszaniu porcjami dodajemy mąkę i proszek do pieczenia. Na koniec dodajemy aromat migdałowy. Tak przygotowane ciasto dzielimy na dwie równe części. Do jednej masy dodajemy płatki migdałowe i delikatnie mieszamy łyżką. Do drugiej masy dodajemy mleko, cukier i kakao i mikserem wszystko dobrze mieszamy.

Błazkę do pieczenia (keksówkę) o wymiarach 12 x 35 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wlewamy jasną masę, a na wierzch masę kakaową i wszystko równamy. Teraz bierzemy widelec i wbijamy go na sam spód naszego ciasta i podnosimy do góry ciasto, żeby masa od spodu lekko wymieszała się z masą ciemną. Robimy tak po całej długości blaszki.

Pieczemy w temperaturze 170°C przez około 1 godz. Najlepiej przed wyciągnięciem sprawdzić patyczkiem czy ciasto się upiekło.

Po wystudzeniu babki robimy polewę. To znaczy: czekoladę z mlekiem rozpuszczamy w rondelku, aż będzie szklista i polewamy nią naszą babkę. Na koniec obsypujemy prażonymi migdałami.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

