

# Babka twarogowa

## Składniki:

4 jajka

200 g cukru

200 g margaryny

250 g twarogu półtłustego

300 g mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Szczypta soli

1 cukier waniliowy

Kilka kropel aromatu pomarańczowego



## Wykonanie:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Margarynę roztopiamy w rondelku i zostawiamy do ostygnięcia. Żółtka oddzielić od białek. Żółtka ucieramy, aż podwoją objętość. Następnie dodajemy cukier i ucieramy, aż zmienią kolor na jaśniejszy. Dodajemy przestudzoną margarynę i nadal ucieramy. Dodajemy cukier waniliowy i kilka kropel aromatu pomarańczowego. Ser (wcześniej przecisnęliśmy do przez praskę 2 razy) dodajemy do masy i nadal ucieramy mikserem. Przyszła pora na mąkę (przesiana przez sito) i proszek do pieczenia. Miksujemy tyle, żeby wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Odkładamy mikser i odstawiamy na chwilę naszą miskę z masą. Musimy ubić nasze białka na sztywną pianę ze szczyptą soli. Ubitą pianę mieszamy z naszą masą, ale robimy to za pomocą drewnianej łyżki. Masę przekładamy do foremki o wymiarach 12 x 30 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180° C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 50 min. Pod koniec pieczenia sprawdzamy patyczkiem czy ciasto się upiekło. Po upieczeniu ciasto wyjmujemy z piekarnika. Po lekkim przestudzeniu wyjmujemy babkę z foremki, zdejmujemy papier do pieczenia i całkowicie studzimy. Jak ciasto będzie już wystudzone oprószamy cukrem pudrem.

Smacznego !!!!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

