

# Babka Bounty

## Składniki na masę kokosową:

- 70 ml śmietanki kremówki 30% (1/3 szklanki)
- 1 białko jajka
- 120 g wiórków kokosowych (1,5 szklanki)
- 100 g cukru pudru (3/4 szklanki)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- szczypta soli

## Składniki na ciasto czekoladowe:

- 210 g mąki pszennej tortowej (1,5 szklanki)
- 3 jajka
- 1 żółtko (to co zostało z masy kokosowej)
- 170 g cukru (3/4 szklanki)
- 100 ml mleka (1/2 szklanki)
- 100 ml oleju rzepakowego (1/2 szklanki)
- 4 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

## Składniki na polewę czekoladową:

- 1,5 tabliczki czekolady mlecznej (150 g)
- 4-5 łyżek mleka lub śmietanki kremówki

## Dodatkowo:

- Wiórki kokosowe do posypania

## Wykonanie:

### Mas kokosowa

W misce ubijamy białko ze szczypta soli na sztywną masę, dodajemy cukier puder i mieszamy tylko do połączenia składników. Teraz dodajemy śmietankę, mieszamy i mąkę ziemniaczaną. Dobrze mieszamy, a następnie dodajemy wiórki kokosowe, mieszamy dobrze i masę odstawiamy na bok, na później.

### Ciasto czekoladowe



W misce ubijamy jajka do podwojenia objętości, następnie dodajemy cukier, aż zmienią kolor na jaśniejszy. Wtedy dodajemy małym strumieniem olej, mieszamy i małym strumieniem mleko i dobrze mieszamy. Kolej na mąkę, kakao i proszek do pieczenia (wcześniej przesialiśmy wszystko przez sito). Składniki sypkie dodajemy partiami i wszystko dobrze mieszamy.

Błaszczkę typu keksówka **12x30 cm** lub większą wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy margaryną i obsypujemy bułką tartą. Mniej więcej połowę masy wlewamy do foremki. Na środek, w formie wałka, układamy masę kokosową i wylewamy resztę ciasta. Wierzch równamy.

Piekarnik nagrzewamy do **180°C**, wkładamy babkę i pieczemy (używając grzałki góra i dół) przez około **50-60 min**, do suchego patyczka.

Upieczone ciasto studzimy. Następnie roztopiamy w kąpieli wodnej czekoladę z mlekiem, którą polewamy babkę z góry i z boku, a następnie posypujemy wiórkami kokosowymi.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

