

Babka kajmakowa

Składniki:

- 200 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 70 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 60 g cukru
- 125 ml mleka
- 125 ml oleju rzepakowego
- 300 g masy kajmakowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli



Składniki na polewę czekoladową:

- 1,5 tabliczki czekolady mlecznej (150 g)
- 160 g masy kajmakowej
- 2 łyżki mleka lub śmietanki kremówki

Wykonanie:

W rondelku na małym gazie podgrzewamy masę kajmakową z mlekiem. Mieszymy i doprowadzamy do jednolitej konsystencji. Nie gotujemy, tylko podgrzewamy, a później studzimy.

W misce ucieramy żółtka, aż podwoją objętość. Dodajemy cukier i ucieramy z żółtkami, aż te zmienią kolor na jasny. Wtedy dodajemy wystudzony kajmak z mlekiem oraz olej i wszystko dobrze mieszamy. Teraz dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną. Wszystko dobrze mieszamy.

W oddzielnej misce ubijamy białko ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy porcjami do wcześniej przygotowanej masy i delikatnie mieszamy.

Błazkę typu keksówka **12x30 cm** lub większą wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy margaryną i obsypujemy bułką tartą. Do środka wylewamy ciasto, lekko wyrównujemy. Piekarnik nagrzewamy do **180°C**, wkładamy babkę i pieczemy (używając grzałki góra i dół) przez około **50-60 min**, do suchego patyczka.

Upieczone ciasto lekko studzimy. Wyciągamy z foremki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Następnie roztopiamy w kąpeli wodnej czekoladę, masę kajmakową i mleko, którą następnie polewamy babkę z góry.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

