

Ciasto Dwie babki

Składniki na masę kokosową:

- 3 jajka
- 170 g masła lub margaryny
- 300 g mąki pszennej tortowej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki soli
- 220 g cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)
- 100 g wiórków kokosowych
- 250 ml maślanki



Składniki na masę czekoladową:

- 2 jajka
- 300 g cukru
- 400 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 250 ml mleka
- 125 g margaryny lub masła
- 3 łyżki kakao
- 2 łyżki dżemu z czarnej porzeczki
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki cynamonu

Składniki na polewę czekoladową:

- 2 czekolady mleczne (200 g)
- 5 łyżek mleka
- wiórki kokosowe do posypania

Wykonanie:

Masa kokosowa - mąkę przesiewamy przez sito, razem z proszkiem do pieczenia, dodajemy sól i mieszamy razem. Masło lub margarynę (warto wyciągnąć je wcześniej z lodówki) miksujemy na puszystą masę. Dodajemy cukier, cukier wanilinowy i wszystko dobrze miksujemy. Nadal miksując stopniowo dodajemy jajka i znów dobrze ucieramy. Pora na dodawanie składników suchych (proszek do pieczenia, sól, mąka), na przemian z maślanką. Jak wszystko dodamy i dobrze utrzemy, na koniec dodajemy wiórki kokosowe (wcześniej podprażone na patelni) i jeszcze chwilę mieszamy.

Foremkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia i do środka wlewamy masę kokosową. Blaszke odstawiamy na chwilę.

Masa czekoladowa - do miski dajemy jajka i mikserem chwilę miksujemy, dzięki czemu będą trochę napowietrzone. Dodajemy kolejno cukier, kakao, dżem, sodę, cynamon i wszystko mieszamy do

połączenia składników. Następnie dodajemy na zmianę mąkę i mleko. Wszystko musimy dobrze wymieszać. Na koniec dodajemy rozpuszczoną margarynę. I jeszcze raz dobrze mieszamy.

Masę czekoladową wylewamy do foremki na masę kokosową. Najlepiej masę rozkładać porcjami po całej blaszce, żeby nie naruszyć masy kokosowej.

Piekarnik nagrzewamy do 180°C i ciasto pieczemy przez około 50 min (używając grzałki góra, dół). Na koniec pieczenia sprawdzamy patyczkiem, czy ciasto się upiekło! Jeżeli po włożeniu w środek ciasta patyczek będzie suchy, babka jest upieczona. Wtedy ciasto wyjmujemy z piekarnika i lekko studzimy. Następnie wyciągamy z blaszki, zdejmujemy papier i ciasto zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę z mlekiem i jeszcze ciepłą polewą polewamy wystudzoną babkę. Wierzch obsypujemy wiórkami kokosowymi. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

