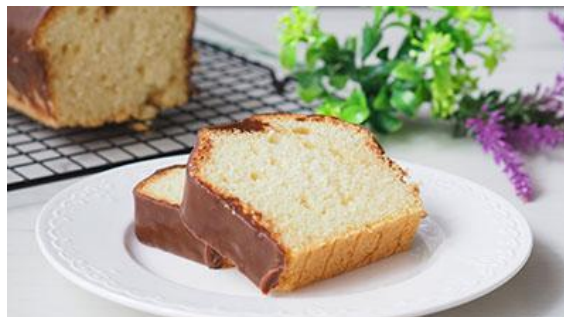


# Babka biszkoptowa

## Składniki na biszkopt:

- 4 jajka
- 160 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 90 g mąki ziemniaczanej
- 160 g cukru
- 200 ml oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



## Składniki na polewę czekoladową:

- 2 czekolady mleczne (200 g)
- 4-6 łyżek mleka

## Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Wsypujemy przesianą mąkę pszenną, z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, i na małych obrotach wszystko dokładnie mieszamy. Na końcu dodajemy małym strumieniem olej i mieszamy mikserem do połączenia się składników. Ciasto wylewamy do foremki typu kek sówka, o wymiarach **12 x 35 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem i oprószonej bułką tartą. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **45 - 50 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **180°C**. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Babkę wyjmujemy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia. Jak wystygnie wyjmujemy z foremki, zdejmujemy papier do pieczenia i przekładamy na kratkę, żeby dobrze wystygła.

W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekolady i jeszcze gorącą polewą polewamy wierzch ciasta.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

