

Babka w paski

Składniki:

- 200 g masła lub margaryny
- 500 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 6 jajek
- 200 g cukru
- 250 g serka mascarpone
- 90 ml mleka
- 90 g wiórków kokosowych
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- kilka kropel aromatu migdałowego
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Wykonanie:

Margarynę ucieramy z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę. Dodajemy po jednym jajku cały czas ucierając. Następnie dodajemy serek mascarpone i dokładnie mieszamy. Po dokładnym wymieszaniu dodajemy proszek do pieczenia, a następnie porcjami mąkę i mleko. Na koniec dodajemy aromat migdałowy. Tak przygotowane ciasto dzielimy na dwie równe części. Do jednej masy dodajemy wiórki kokosowe, a do drugiej masy kakao. Wszystko mieszamy tylko do połączenia się składników.

Błaszki do pieczenia (keksówkę), o wymiarach 12 x 35 cm, wykładamy papierem do pieczenia. Masy, które wcześniej przygotowaliśmy wykładamy na przemian. Zaczynamy od masy jasnej, którą wykładamy po całym spodzie foremki. Następnie warstwa ciemna, którą również wykładamy po całej powierzchni i ładnie równamy. Teraz znowu warstwa jasna. Rozkładamy małymi porcjami i równamy tak, żeby nie uszkodzić pozostałych warstw. Kontynuujemy tak do wykończenia masy. U nas wyszły trzy warstwy ciemne i trzy warstwy jasne.

Błaszki wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 1 godz. Pamiętajmy, że każdy piekarnik jest inny i czas pieczenia może się różnić. Najlepiej przed wyciągnięciem babki sprawdzić patyczkiem, wbijając go w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty to znaczy, że babka jest upieczona.

Po upieczeniu babkę wyciągamy i studzimy. Następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia.

Taką babkę możemy posypać cukrem pudrem lub połączyć polewą czekoladową.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

