

Babka biszkoptowa z kakao

Składniki:

- 4 jajka
- 160 g mąki pszennej tortowej typ 450 (1 szklanka)
- 90 g mąki ziemniaczanej (2/3 szklanki)
- 160 g cukru (2/3 szklanki)
- 200 ml oleju rzepakowego (3/4 szklanki)
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na polewę czekoladową:

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

Wykonanie:

Przygotowanie

Na początek łączymy ze sobą mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia. Całość przesiewamy przez sito i dostawiamy. Produkty sypkie będą potrzebne później.

Żółtka oddzielamy od białek.

Masa na biszkopt

Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy łyżkę cukru i chwilę ubijamy. Ponownie dodajemy łyżkę cukru i chwilę ubijamy. Robimy tak do wykończenia cukru. Piana zrobi się mocno napowietrzona i mocno szklista. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Wsypujemy przesianą mąkę pszenną, z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, i na małych obrotach (albo ręcznie łyżką) wszystko dokładnie mieszamy. Na końcu dodajemy małym strumieniem olej i mieszamy mikserem (albo ręcznie łyżką) do połączenia się składników. Ciasto dzielimy na dwie części. Jedną pozostawiamy bez zmian, a do drugiej dodajemy kakao i mieszamy (łyżką, albo mikserem).

Pieczenie

Szykujemy foremkę typu keksówka, o wymiarach **12 x 30 cm**. Wykładamy ją papierem do pieczenia lub smarujemy tłuszczem i oprószamy bułką tartą. Do środka wykładamy dwie łyżki masy jasnej. Robimy to w odstępach. Na wierzch białych kleksów wykładamy po łyżce ciemnej masy (jedna łyżka masy ciemnej na jedną łyżkę masy jasnej). W ten sposób wykładamy resztę mas. W miarę wykładania mas jedna na druga będą one się rozkładały, aż w końcu zapełnią całą foremkę. Wierzch masy można wyrównać, ale nie trzeba. Foremkę



wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **45 - 50 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **180°C**. Dla pewności czy ciasto się upiekło sprawdzamy je 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 z mlekiem i jeszcze gorącą polewą polewamy wierzch ciasta.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

