

Babka z daktylami

Składniki:

- 2 jajka
- 200 g cukru
- 400 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 200 g masła lub margaryny
- 150 ml wody
- 50 ml słodkiej śmietanki
- 300 g daktyli bez pestek
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego

Składniki na polewę czekoladową:

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

Wykonanie:

Daktyle

Jeżeli daktyle mają pestki trzeba je usunąć. Następnie kroimy je na mniejsze części. Zalewamy wodą i zagotowujemy. Do gorących dodajemy masło, mieszamy do jego rozpuszczenia i zostawiamy do wystudzenia.

Masa na ciasto

Jajka wbijamy do miski i ubijamy do podwojenia objętości. Dodajemy cukier waniliowy i cukier oraz ubijamy, aż jajka zmienią kolor na jaśniejszy. Odkładamy mikser i dalej mieszać ciasto będziemy ręcznie, np. łyżką drewnianą. Partiami dodajemy wystudzone daktyle. Delikatnie mieszamy.

Mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia oraz sodą i mieszankę dodajemy partiami do wcześniejszej masy. Delikatnie mieszamy. Na koniec dodajemy śmietankę i ponownie delikatnie mieszamy.

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 masę na babkę. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **60 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.

Dekoracja

W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekolady z mlekiem i jeszcze gorącą polewą polewamy wierzch ciasta.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

