



Babka duo w polewie czekoladowej

Autor: Kamila O

Żółtka wybić do miski i utrzeć z cukrem pudrem na masę, następnie połączyć z utartym masłem i dosypywać powoli produkty sypkie, pod koniec dodać mleko. Z białek ubić pianę i delikatnie połączyć z ciastem. Ciasto podzielić na 2 części, i do jednej dodać kakao i dobrze wymieszać. Formę na babkę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką, następnie wylać trochę ciasta jasnego a na wierzch ciemne i ponownie resztę jasnego. Babkę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 45 min w 180stC. Po upieczeniu i ostudzeniu wyjąć z formy i polać polewą czekoladową i ozdobić kwiatkami ;-)

Przygotowanie

Żółtka wybić do miski i utrzeć z cukrem pudrem na masę, następnie połączyć z utartym masłem i dosypywać powoli produkty sypkie, pod koniec dodać mleko.

Z białek ubić pianę i delikatnie połączyć z ciastem. Ciasto podzielić na 2części i do jednej dodać kakao i dobrze wymieszać.

Formę na babkę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką, następnie wylać trochę ciasta jasnego, a na wierzch ciemne i ponownie resztę jasnego. Babkę wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 45 min. w 180°C. Po upieczeniu i ostudzeniu wyjąć z formy i polać polewą czekoladową i ozdobić kwiatkami.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 20 dag mąki pszennej
- 20 dag mąki ziemniaczanej
- 20 dag masła Łaciate
- 20 dag cukru
- 4 szt. jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ¾ szklanki mleka Łaciate
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 2 łyżki kakao
- Tłuszcz do formy
- Bułka tarta do formy

Dodatkowo:

- Gotowa polewa czekoladowa
- Kwiatki dekoracyjne