



Śmietankowa babka mocca

Autor: Kamila O

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Formę na babkę posmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Przełożyć do niej $\frac{2}{3}$ ciasta, pozostałe ciasto wymieszać z naparem kawy i je także przełożyć do formy.

Krok 2

Masło utrzeć na puszystą masę, stopniowo dodawać cukier oraz cukier waniliowy. Następnie wbijać po 1 jajku i dalej ucierać, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz mleko, dokładnie razem wymieszać.

Krok 3

Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika do 180°C i piec około 60 minut. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i ostudzić.

Krok 4

Śmietanę ubić z cukrem pudrem, część śmietany połączyć z kakao i ozdobić nią wystudzoną babkę, udekorować ziarenkami kawy w czekoladzie.

Składniki:

25 dag masła Łaciate

25 dag cukru

1 opak. cukru waniliowego

4 jajka

50 dag mąki pszennej

2,5 łyżeczki proszku do pieczenia

$\frac{1}{2}$ szkl. mleka Łaciate 3,2 %

3-4 łyżki naparu z kawy

40 dag śmietany kremówki Łaciata 36%

4-5 łyżek cukru pudru

1 łyżeczka kakao

Tłuszcz do formy

Bułka tarta do formy

Ziarenka kawy w czekoladzie